

MARISCO COM BATATA

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de azeite
- 50 gr de bacon picado
- 2 cubos de caldo de camarão
- 2 xícaras de chá água fervente
- 1/2 kg de batatinha cortada em cubos médias
- 250 g de marisco sem casca
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher de chá de salsa ou tomilho

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, aqueça o azeite em fogo médio e doure o bacon.

Dissolva os caldos de camarões em água fervente e junte ao refogado.

Acrescente a batata e cozinhe por 10 minutos ou até ficar macia.

Junte os mariscos e cozinhe por 5 minutos.

Misture o creme de leite e salsa.

Coloque numa travessa e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54542-marisco-com-batata.html>