

FRITADA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 kg de camarão descascado e cozido
4 tomates sem pele e sementes
2 batatas médias picadas em cubos e cozidas
1 cebola média picada
2 dentes de alho
1 colher de sopa de óleo
4 ovos
Azeitonas pretas, salsa, cebolinhas, palmito em conserva e azeite a gosto
Sal e urucum para dar cor

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o óleo, a cebola e o alho deixe refogar por alguns minutos e acrescente os tomates, deixe cozinhar acrescentando um pouco de água fervente.

Depois de cozidos os tomates coloque o camarão, também deixando cozinhar, não coloque muita água nessa parte, pois ele irá cozinhar em sua própria água.

Quando o camarão estiver cozido, acrescente as batatas, o palmito e as azeitonas e deixe cozinhar uns 5 minutos (coloque mais água se precisar).

Depois de pronto o recheio coloque a salsa e a cebolinha.

Não esqueça do sal.

Passo o recheio para um pirex médio, regue com azeite e reserve.

Bata as claras em neve, acrescente as gemas e salpique um pouco de farinha de mesa.

Para que o recheio fique molhadinho coloque 3 colheres de sopa dos ovos batidos e depois cubra-o com o restante da mistura.

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos espete um palito para ver se está cozido.

Sirva acompanhado de arroz branco, salada de folhas e azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55928-fritada-de-camarao.html>