BATATA RECHEADA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

6 batatas médias

200 g requeijão cremoso

600 g camarão sem casca

1 xícara de leite

1 colher de manteiga

sal a gosto

tempero verde a gosto (opcional)

azeite para dourar

5 dentes de alho

1 limão

200 g mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas e coloque para cozinhar inteiras por aproximadamente 30 minutos, verifique com o garfo se está cozida

Pegue os camarões limpos e coloque em um recipiente com água e limão, reserve

Após as batatas cozidas, coloque

Após as batatas estiverem mornas, corte com o auxílio de uma faca uma pequena camada de sua casca, como se fosse uma

Pegue 1 colher (sopa) e retire com cuidado a batata do meio, transformando a batata em uma canoa, reserve a batata retirada

5

Feito isso, frite o camarão em uma frigideira com 1 fio de azeite, reserve

Pegue metade dos recheios das batatas, que foi retirado, e amasse com um garfo

Junte as batatas amassadas e a xícara de leite

Deixe cozinhar por alguns minutos esse purê

Deixe de sua preferência e coloque os camarões

Feito o molho, preencha todas as suas batatas, adicione o tempero verde, o queijo mussarela e o orégano

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6139-batata-recheada-de-camarao.html