

# CAMARÃO CREMOSO GRATINADO COM CATUPIRY

## INGREDIENTES

300 g de camarão  
1/2 limão  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
13 ml de azeite [1 colher de (sopa)]  
40 g de manteiga [2 colheres de sopa]  
30 g de farinha de trigo [2 colheres de sopa]  
10 g de cebolinha picada [2 colheres de sopa]  
1/2 cebola picada  
360 ml de leite (1 e 1/2 xícara)  
200 g de catupiry (1/2 pote)  
parmesão a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal, pimenta  
Misture bem  
Doure rapidamente e retire  
Acrescente metade da manteiga e a cebola e deixe dourar  
Mexe rapidamente com um batedor de claras e deixe cozinhar por 2 minutos sempre mexendo  
Quando ficar homogêneo acrescente o restante e mexa novamente  
Desligue o fogo e acrescente o catupiry mexa um pouco  
Acrescente os camarões e a cebolinha  
Leve ao forno 180° C por cerca de 10 minutos ou até derreter

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1513-camarao-cremoso-gratinado-com-catupiry.html>