

CAMARÃO CREMOSO GRATINADO

INGREDIENTES

300 g de Camarão
1/2 limão
1 dente de alho picado
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
1 colher (sopa) de azeite (13 ml)
2 colheres (sopa) de manteiga (40 g)
2 colheres (sopa)
2 colheres (sopa) de coentro picado (10 g)
1/2 cebola picada
2 tomates picados sem semente
1 folha de louro
1 e 1/2 xícara de leite (360 ml)
1/2 pote de catupiri (200 g)
parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal, pimenta
Misture bem
Doure rapidamente e retire
Na mesma panela, acrescente metade da manteiga e a cebola e deixe dourar
Acrescente a outra metade da manteiga e quando derreter junte a farinha de trigo
Acrescente o louro, o tomate, metade do leite e mexa
Espere a mistura ferver, depois disso mantenha mexendo no fogo por mais 3 a 5 minutos
Acerte o sal e a pimenta
Acrescente os camarões e o coentro
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/1929-camarao-cremoso-gratinado.html>