

CESTINHA DE PURÊ COM CAMARÃO

INGREDIENTES

Massa para pastel (pronta ou caseira)

10 camarões pré cozidos

1 batata grande

2 colheres de manteiga

50 ml de leite

Uma colher de salsa picada

ramos de tomilho (para decorar)

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a massa para pastel em círculos um pouco maiores que o diâmetro de abertura das formas

Forre as formas com a massa, deixando

Descasque e cozinhe a batata ate que fique bem amolecida, após, passe

Recheie as massas nas formas com o puré de batata e leve ao forno (à 180º) até que a massa para pastel fique levemente morena

Derreta 1 colher de manteiga numa frigideira para saltear os camarões, tempere com sal e pimenta à gosto e adicione a salsa picada um pouco antes de finalizar, ainda no fogo

Retire as cestinhas das formas e adicione um camarão sobre o puré de cada uma, podendo usar um ramo de tomilho para decoração

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5246-cestinha-de-pure-com-camarao.html>