

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2001-camarao-cremoso-gratinado.html>