



Fricassê de Camarão

www.receitasdafia.com/receitas/fricasse-de-camarao

Quer surpreender sua mãe no almoço de domingo? Então aposte nessa receita e faça, ela vai adorar!

Fricassê de Camarão known

 40 min

 6 porções

Ingredientes

- 500 gr de [camarões](#) pequenos
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Suco de 1/2 [limão](#)
- 1 fio de azeite de oliva
- 1 cebola pequena picadinha
- 2 dentes de alho picadinhos
- 1 tomate sem pele e sementes em cubinhos
- Salsa e cebolinha picadas
- 1/2 sachê de [molho de tomate](#)
- 200 gr de [milho](#), palmito ou champignon
- 1 caixa de [creme de leite](#)
- 50 gr de parmesão ralado
- 1 pote de [requeijão](#)
- 100 gr de [muçarela](#) fatiada

Modo de Preparo

1. Tempere os camarões com sal, pimenta a gosto e o suco de limão. Reserve.
2. Aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho.
3. Junte o tomate e salsa e cebolinha a gosto e refogue um pouco mais.
4. Acrescente os camarões e o molho de tomate e misture.
5. Deixe cozinhar até os camarões mudarem de cor. Reserve.
6. No liquidificador, bata o milho, palmito ou champignon com o creme de leite e o parmesão. Reserve.
7. Em refratário, espalhe o requeijão no fundo e despeje o molho de camarão.
8. Regue com o creme batido e distribua a muçarela.
9. Leve ao forno médio preaquecido (200 °C) por cerca de 20 minutos ou até gratinar levemente.
10. Sirva decorado a gosto e acompanhado de arroz branco e, se desejar, de batata palha.