

# ESCONDIDINHO CREMOSO DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

azeite a gosto  
400 g de camarão médio limpo  
1 cebola picada  
1 dente de alho picado  
120 ml de vinho tinto  
3 colheres (sopa) de molho de tomate  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
200 g de creme de leite  
500 g de batata cozida  
150 g de queijo mussarela ralado  
50 g de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque azeite, cebola picada e deixe ferver por um instante  
Depois acrescente o alho e mexa um pouco  
Coloque o camarão, o sal e a pimenta  
Acrescente o vinho, o molho de tomate, o requeijão, o creme de leite; misture e deixe cozinhar por um instante  
Pegue as batatas, descasque  
Acrescente o azeite, o sal a gosto e amasse  
Em um refratário coloque a mistura do camarão  
Acrescente por cima queijo mussarela ralado  
Adicione o purê de batata e espalhe  
Depois coloque o queijo parmesão ralado por cima  
Leve ao forno por 30 minutos a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11559-escondidinho-cremoso-de-camarao.html>