

MADALENA ESPECIAL DA NOEMI

INGREDIENTES

700 g de batata comum
300 g de mandioquinha salsa
300 g de queijo prato
200 g de creme de ricota Président
750 g de camarão 7 barbas limpo
200 g de nata
2 tomates
1 cebola média
noz moscada a gosto
purê de tomate
200 g de palmito picado
100 g batata palha
alho
sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata e a mandioquinha descascada, e passe por um espremedor

Reserve

Acrescente os tomates sem pele e sem semente, deixe cozinhar por 3 minutos

Coloque os camarões no molho, acrescente 1/2 copo de água, palmito e deixe ferver (se tiver muito líquido, engrosse com amido de milho)

Acrescente a nata e misture bem

Coloque um pouquinho do molho em um refratário 20x 30 cm

Repete outra camada

Sirva com arroz branco e saladas verdes

Receita enviada por Paulo Gessé de Assis

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2809-madalena-especial-da-noemi.html>