

ESCONDIDINHO DE PUPUNHA ALDO LISBOA

INGREDIENTES

- 1 kg de pupunha cozida e descascada
- 1,5 kg de batatas cozidas e amassadas
- 2 caixas de creme de leite
- 1 litro de leite
- 2 kg de camarão rosa (descascados e temperados)
- 1 pimentão vermelho picado
- 1 cebola picada
- 1 maço de salsa
- sal e noz moscada a gosto

MODO DE PREPARO

- Bata as pupunhas e o leite no liquidificador
- Leve ao fogo juntamente com as batatas amassadas
- Quando ferver, acrescente o creme de leite
- Frite o camarão rapidamente em azeite, mas não deixe emborrachar
- Depois frite a cebola e o pimentão, acrescente o camarão e a salsa, refogue rapidamente
- Em um recipiente, coloque parte do purê, o camarão e cubra com o restante do purê
- Leve ao forno para gratinar por 30 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8469-escondidinho-de-pupunha-aldo-lisboa.html>