

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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