

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>