

Batatas gratinadas com camarão uma refeição deliciosa e muito prática

[Receitas Fáceis ENTRADAS E PETISCOS](#)



Ingredientes:

500 gr de camarão
4 batatas
1 colher de sopa de mostarda
1 ramo de salsa
Sal e Pimenta q.b.
Sumo de limão

Molho bechamel feito com:

250 ml: leite
20 gr: de manteiga
20 gr: de farinha
sal

Preparação:

Descasque os camarões eliminando a tripa e tempere-os com sal, pimenta e sumo de limão.

Reserve.

Coza as batatas com a casca em água salgada, depois descasque-as e deixe-as arrefecer, corte-as às rodelas e reserve.

Prepare o béchamel da maneira usual; derreta a manteiga, adicione a farinha, tempere com um pouco de sal, em seguida junte o leite quente, mexendo até ficar cremoso.

Unte uma assadeira e alterne as fatias de batata com os camarões sobrepondo-os ligeiramente, pincele com mostarda e regue com o bechamel, asse em forno pré-aquecido a 180 cerca de 20 minutos ou até que a superfície fique dourada. Polvilhe com salsa picada e sirva quente.

<http://receitasmfaceis.info/batatas-gratinadas-com-camarao-uma-refeicao-deliciosa-e-muito-pratica/>



São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2019
Mkmouse