

Escondidinho de Camarão



COENTRO

Erva de perfume intenso, o coentro é bastante presente na culinária brasileira. Pratos como moquecas, peixes, cozidos e carne-seca ganham outro sabor ao serem temperados com coentro. Na cozinha de vários outros países, as folhas verdes dessa erva também têm destaque, a exemplo do Marrocos e da Tailândia.

Ingredientes

1 kg de camarões
5 tomates sem pele e sem sementes
1 colher (sopa) de margarina
2 dentes de alho amassados
1 cebola grande picada
1 copo de requeijão cremoso
coentro e pimenta-do-reino

Purê:

1 kg de aipim descascado e bem cozido
1 pitada de noz-moscada
4 xícaras (chá) de leite
2 colheres (sopa) de margarina
½ lata de creme de leite
sal

Modo de preparo

Tempere os camarões com sal e uma pitada de pimenta-do-reino. Doure a cebola e o alho com a margarina. Junte os tomates e deixe ferver até que fiquem macios. Acrescente os camarões e cozinhe por aproximadamente 10 minutos, colocando por último o coentro para dar gosto. Reserve.

Passo o aipim no espremedor de batatas ou bata no liquidificador com leite. Transfira para uma panela e leve ao fogo. Junte a margarina, o sal e a noz-moscada e misture. Cozinhe, mexendo sempre, até o creme se tornar consistente. Apague o fogo e acrescente o creme de leite.

Montagem: Faça uma camada com purê de mandioca, por cima coloque o camarão com molho e para finalizar, coloque o requeijão. Leve ao forno para gratinar.



Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: www.liquigas.com.br