



Colônia de férias SESI



Escondidinho de camarão

Purê de macaxeira e queijo coalho intercalado por camarão refogado e gratinado (rende 20 porções)

Camarão

1kg de camarões limpos ; Sal a gosto; 1 pitada de pimenta-do-reino
2 dentes de alho amassados ; 1 cebola grande picada
100 ml de azeite; 5 tomates sem pele e sem sementes
Coentro picado à gosto; 500 ml de leite de coco

Purê de Macaxeira

1kg de macaxeira cozida e amassada ; 4 xícaras (chá) de leite ; 2 colheres (sopa) de manteiga; 1 pitada de noz-moscada; Sal à gosto; 200 grs de creme de leite
1 copo de requeijão cremoso ou catupiry ; 200 grs de queijo coalho ralado grosso

Tempere os camarões com sal e uma pitada de pimenta-do-reino. Doure o alho e a cebola com o azeite.

Junte os tomates e continue refogando, adicione o leite de coco deixe ferver por 5 minutos. Acrescente os camarões e cozinhe por aproximadamente 3 minutos, colocando por último o coentro para dar gosto. Depois de pronto, reserve. Para o purê, bata a macaxeira no liquidificador com o leite. Transfira para uma panela e leve ao fogo. Junte a manteiga, o sal e a noz-moscada e misture. Cozinhe, mexendo sempre, até tornar-se um creme consistente. Apague o fogo e acrescente o creme de leite. Para a montagem, unte um refratário com um pouco de manteiga. Depois forre com o purê de mandioca e, por cima, coloque o camarão. Espalhe o catupiry ou requeijão cubra com outra camada de purê polvilhe com o queijo coalho e leve ao forno para gratinar.