



## Camarão villa real



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:40

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Camarão cinza médio	1 xícara e meia (chá)	300 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Suco de limão	1 colher (sopa)	15 ml
Alho (picado)	1 dente	3 g
Sal	3 pitadas	1,2 g
Pimenta-do-reino	1 pitada	0,2 g
Banana nanica (fatiada no sentido do comprimento)	2 unidades	270 g
Ovo	2 unidades	100 g
Farinha de rosca	1 xícara (chá)	140 g
Água	4 xícaras (chá)	800 ml
Purê de batatas AJINOMOTO®	2 xícaras (chá)	200 g
Muçarela (fatiada)	5 fatias	100 g

## Modo de Preparo

---

1. Em um bowl médio, coloque o camarão, o Azeite TERRANO®, o suco de limão, o alho, o sal e a pimenta, e misture.
2. Passe o camarão e a banana pelo ovo e em seguida pela farinha de rosca. Frite-os em imersão, no óleo quente, por 2 minutos, ou até que estejam dourados e escorra em papel-toalha.
3. Em uma panela média, coloque a água e leve ao fogo alto para ferver. Retire do fogo, junte o Purê de Batatas Ajinomoto® e misture até encorpar.
4. Em uma GN ½, disponha o purê, os camarões, as fatias de muçarela e as bananas, e leve ao forno quente (200 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até derreter o queijo.
5. Retire do forno e sirva em seguida.