

# CAMARÃO MARAVILHA

## INGREDIENTES

500 g de camarão (não muito pequeno)  
5 colheres (sopa) de óleo ou azeite  
1 cebola  
4 dentes de alho  
caldo de 1 limão  
pimenta-do-reino a gosto  
pimenta calabresa a gosto  
sal a gosto  
temperos desidratados a gosto  
1/2 copo de conhaque  
1 colher (sopa) bem cheia de extrato de tomate  
200 ml de leite de coco  
1 lata de creme de leite  
cheiro-verde a gosto  
1 colher de sopa de azeite  
150 g de queijo mussarela  
150 g de queijo provolone

## MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com o caldo do limão, sal, dois dentes de alho moídos, pimenta-do-reino, deixe descansar por 10 minutos.

Em uma panela, coloque o óleo, deixe esquentar e coloque os camarões, deixe secar todo caldo e retire da panela.

Na mesma panela, refogue a cebola picada, o alho, deixando dourar.

Junte os camarões com o refogado e acrescente pimenta-do-reino, pimenta calabresa, deixe fritar por 2 minutos em fogo alto.

Coloque o conhaque e flambe.

Assim que o fogo apagar, coloque o leite de coco, o extrato de tomate, os temperos desidratados a gosto e a cebolinha picada.

Deixe ferver, corrija o sal, caso necessário.

Preaqueça o forno em temperatura alta.

Desligue o fogo, coloque o creme de leite e mexa bem.

Rale os queijos.

Transfira os camarões para um marinex untado com azeite e cubra com os queijos.

Leve ao forno em temperatura média para gratinar, até os queijos ficarem dourados.

Na hora de servir, pique cebolinha e coloque em cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20540-camarao-maravilha.html>