

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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