BISQUE DE CAMARÃO

INGREDIENTES

800 g de camarão vm sem casca

50 g de manteiga

2 dentes de alho

100 g de cebola

150 g de tomate

20 g de extrato de tomate

50 ml de conhaque

30 g de farinha de trigo

100 ml de creme de leite fresco

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe o camarão reservando as cascas.

Refogue na manteiga a metade da cebola picada e as cascas de camarão até torrar.

Adicione 1,5 litro de água e ferva por 20 minutos.

Passe na peneira e reserve.

Refogue na manteiga, o alho e o restante da cebola picada.

Adicione o camarão limpo e refogue, em fogo alto por 2 minutos.

Flambe com conhaque.

Coloque a farinha de trigo e o tomate concassé cortado em cubos pequenos.

Acrescente o caldo de camarão que estava reservado.

Junte o extrato de tomate e o creme de leite, cozinhando por 5 minutos.

Tempere com sal e pimenta.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22792-bisque-de-camarao.html