

# CAMARÃO FLAMBADO NO CONHAQUE AO ALHO E AZEITE

## INGREDIENTES

camarão a gosto

4 dentes de alho

azeite a gosto

sal a gosto

limão a gosto

1 dose de conhaque

## MODO DE PREPARO

Em uma frigideira coloque o azeite, reserve o camarão com casca e acrescente o sal e o limão.

Deixe por 5 minutos na frigideira, depois adicione o conhaque.

Para flambar, certifique que a panela esteja bem quente, use uma luva térmica nas mãos, abaixe o fogo, passe perto da boca do fogão e ele irá incendiar.

Deixa assim até que o fogo acabe e sirva a seguir com uma taça de vinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23468-camarao-flambado-no-conhaque-ao-alho-e-azeite.html>