

# MANTEIGA DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

1/2 cebola picada  
10 g de páprica  
200 g de casca de camarão  
90 ml de vinho branco  
250 g de manteiga amolecida

## MODO DE PREPARO

Salteie as cebolas, a páprica e as cascas de camarão em uma frigideira grande, até ficarem vermelhas.

Adicionar o vinho e reduza.

Esprema bem as cascas para extrair o sabor e coe.

Incorpore o líquido à manteiga.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24629-manteiga-de-camarao.html>