

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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