

# CAMARÃO FLAMBADO

## INGREDIENTES

1 cebola picada  
1/2 pimentão vermelho picado  
4 dentes de alho amassados  
1 porção de manjericão fresco  
1 kg de camarão rosa grande  
10 tomates cereja cortados ao meio  
1 porção de cheiro-verde (cebolinha e salsinha) picados  
1 caixa de creme de leite  
1 vidro de leite de coco  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
1/2 limão espremido  
1 copo de conhaque (ou outra bebida para flambar)  
1 pouco de manteiga

## MODO DE PREPARO

Lave bem os camarões, mais de uma vez, e deixe escoar toda a água.  
Acrescente a ele o 1/2 limão espremido e deixe descansar por 30 minutos.  
Escoe o limão e acrescente ao camarão o alho bem amassado.  
Adicione a porção de manjericão cortada com a mão e um pouco de sal.  
Misture bem e reserve.  
Em uma panela, refogue a cebola com um pouco de manteiga e um fio de azeite de oliva.  
Acrescente os camarões já temperados e espere que fiquem rosados.  
Acrescente o pimentão vermelho, mais pouco de sal e pimenta.  
Coloque o copo de conhaque para flambar.  
Faça isso por pouco mais de 1 minuto.  
Em seguida, acrescente os tomates cereja e mexa bem.  
Abaixe o fogo e acrescente o leite de coco e o creme de leite.  
Desligue o fogo e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/25012-camarao-flambado.html>