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 porcão 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 à 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25012-camarao-flambado.html