

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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