

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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