

KING GEORGE

INGREDIENTES

- 800 g de camarões VG sem casca, sem cabeça e limpos (deixar o rabo)
- 1 colher de sopa de manteiga
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1/2 xícara de caldo de camarão (receita abaixo)
- 1 xícara de damascos secos
- 1 xícara de amêndoas fatiadas
- 1 caixa de cream cheese
- 150 ml de vinho branco seco (sauvignon blanc)
- 1 colher (sopa) de salsa picadinha
- 500 g de arroz arbóreo
- 1 colher de chá de alho picado;
- 1/2 colher de chá de curry
- 1/2 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

CALDO DE CAMARÃO:

Caldo de camarão: Refogue e depois cozinhe as cabeças e cascas do camarão com cebola, tomates, salsa e cebolinha picados, vinho branco e água, por 20 minutos e depois peneire.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25981-king-george.html>