

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 caxa 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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