

TALHARIM AO MOLHO DE CAMARÕES E SHIITAKE

INGREDIENTES

500 g de talharim fresco
600 g de camarão médio limpo
1 bandeja de shiitake fresco 200 g
300 g de catupiry
1 dose de vinho branco
sal
pimenta (rosa e branca)
1 dente de alho
1/2 cebola bem batidinha (pequena)
salsinha (fresca)
sálvia
azeite extra virgem
1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, acrescente o azeite, o sal, a pimenta e o vinho.

Coloque o camarão para marinar na mistura de azeite, por 30 minutos.

Em uma panela, coloque água para ferver, 1 fio de azeite, sal, 1 folha de sálvia, cozinhe o talharim por 7 minutos.

Coloque os camarões em uma peneira e mergulhe na água fervendo por, aproximadamente, 10 segundos.

Retire e mergulhe na água com bastante gelo, para parar o cozimento.

Leve uma frigideira em fogo médio, acrescente o azeite, a manteiga, a cebola, a salsinha, o catupiry, os camarões, a pimenta, o sal a gosto e o vinho.

Por fim, acrescente o shiitake, tampe a panela e deixe cozinhar por 10 minutos.

Para servir, regue com 1 fio de azeite.

Uma taça de vinho branco, vai muito bem.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27473-talharim-ao-molho-de-camaroes-e-shiitake.html>