

CAMARÃO SCAMPI

INGREDIENTES

- 1 kg de camarões grandes sem cabeça e sem casca
- 1/4 copo americano (60 ml) de vinho branco seco
- 1/4 copo americano de caldo de molusco (pode usar caldo de camarão ou, em ultimo caso, caldo de legumes)
- 1 colher de sopa de azeite
- 4 dentes de alho bem picados
- 4 colheres de sopa de manteiga sem sal (mantenha na geladeira até a hora de usar)
- 2 colheres de suco de limão peneirado
- 2 colheres de sopa de salsinha picada
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o caldo de moluscos com o vinho branco e reserve.

Coloque o azeite em uma panela alta e esquite por cerca de 1 minuto.

Refogue o alho picado por cerca de 30 segundos, mexendo para não queimar.

Adicione o caldo de moluscos com vinho, o sal e a pimenta.

Quando a mistura ferver, coloque os camarões, mexa delicadamente para misturar ao caldo e tampe a panela.

Cozinhe por cerca de 2 minutos (até alterar um pouco a cor dos camarões).

Diminua o fogo, mexa um pouco e tampe novamente, cozinhando por mais 2 minutos.

Com uma escumadeira, retire os camarões escorrendo-os e volte o caldo ao fogo médio por mais 1 minuto (o caldo deve reduzir pela metade). Adicione ao caldo a manteiga, uma colher de cada vez, dissolvendo cada uma antes de acrescentar a seguinte.

Acrescente o suco de limão e a salsinha.

Jogue o caldo sobre os camarões, misture delicadamente e, se achar necessário, acrescente mais sal e/ou pimenta-do-reino. Decore com salsinha e fatias de limão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31303-camarao-scampi.html>