

CAMARÃO AO MOLHO BRANCO ESPECIAL

INGREDIENTES

- 1/2 kg camarão sem casca (médio ou grande)
- 1 caixa de creme de leite
- 1 copo de requeijão
- 1 sachê de caldo de legumes (sazón)
- 1 copo de leite
- 1 colher de manteiga
- 2 colheres de azeite
- 1 colher de farinha de trigo
- 1 cebola média
- 1 dente de alho
- 2 colheres de coentro picado
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com sal, o alho bem picado e a metade da cebola ralada e deixe descansar por 10 minutos na geladeira.

Para preparar o molho, coloque em uma panela a outra metade da cebola ralada, a manteiga, o azeite, o sachê de caldo de legumes, o requeijão, o creme de leite e a farinha de trigo dissolvida no copo de leite.

Coloque no fogo e deixe ferver (caso o molho esteja um pouco grosso pode colocar mais um pouco de leite, sem exagero pois o camarão eliminará água).

Depois que o molho estiver fervendo, coloque os camarões e deixe ferver por mais 3 minutos.

Desligue o fogo, adicione o coentro e sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32194-camarao-ao-molho-branco-especial.html>