

CAMARÃO MOLHO ESPECIAL

INGREDIENTES

Camarão médio limpo

1 cebola picada

4 dentes de alho em laminas

2 dentes de alho moído

1 cebola ralada (sem água)

1/4 de pimentão amarelo

1 lata de champignon em lâminas

1 pimenta dedo de moça picada sem semente

4 colheres de sopa de molho de tomate

1 lata de leite de coco

Salsa picada

Conhac para flambar o camarão

Curry (tempero indiano)

pimenta do reino e sal a gosto

Azeite e manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque Azeite e manteiga, 2 dentes de alho moído, refogue os camarões com curry (tempero indiano), pimenta do reino e sal a gosto. Flambe os camarões e reserve.

Na mesma panela coloque 1 cebola ralada (sem água) e 4 dentes de alho em lâminas, até ficarem dourados. Coloque 1 lata de champignon em laminas, 1/4 de pimentão amarelo e 1 pimenta dedo de moça picada sem semente, frite bem. Bem no meio da panela acrescente 4 colheres de sopa de molho de tomate e deixe apurar bem e misture tudo. Desligue o fogo e acrescente o 1 lata de leite de coco os camarões refogados e finalize com salsa.

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32906-camarao-molho-especial.html>