

CAMARÃO AO THEMIDOR

INGREDIENTES

PARA REFOGAR O CAMARÃO:

Para refogar o camarão: 1 kg de camarão grande sem casca, cabeça e rabo

1 cebola média cortada em pedaços pequenos

2 dente de alho picadinho

suco de 1 limão pequeno

sal a gosto

azeite de oliva extra virgem

PARA O MOLHO THERMIDOR:

Para o molho Thermidor: 3 gemas

3 colheres de sopa bem cheia de farinha de trigo

2 1/2 copos americano de leite (+/- 240 ml)

1 colher de sopa de manteiga extra com sal

250g de queijo prato

1 lata de creme de leite com soro

150g de cogumelos fatiados

100g de queijo parmesão (ralado na hora)

sal e pimenta do reino branca a gosto

MODO DE PREPARO

PREPARO DOS CAMARÕES:

Preparo dos camarões: Pegue uma panela, rale a cebola e o alho, refogue (em fogo médio) no azeite (seja generoso com o azeite), depois coloque o suco de limão, o camarão e o sal a gosto. Deixe no fogo por cerca de 8 minutos, ou até que o camarão esteja macio. Reserve.

PREPARO DO MOLHO THEMIDOR:

Preparo do molho Themidor: Passe no liquidificador o leite, as gemas e a farinha de trigo. Leve ao fogo, mexendo sem parar até engrossar.

Ainda no fogo, acrescente a manteiga, o creme de leite, o queijo prato, o sal e a pimenta do reino branca. Quando o queijo estiver derretido e o molho estiver todo homogêneo, despeje o camarão refogado com tudo que tinha dentro da panela e os cogumelos. Deixe no fogo por mais 5 minutos.

Prepare um travessa de vidro e coloque todo o camarão com o molho. Por cima rale o queijo parmesão e gratine por uns 10 minutos.

Sirva quente com um arroz branquinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32909-camarao-ao-themidor.html>