

PAPPARDELLE AO VELOUTÈ DE PALMITO E CAMARÃO

INGREDIENTES

MOLHO VELOUTÈ DE PALMITO E CAMARÃO:

Molho veloutè de palmito e camarão: 1 colher das de sopa de azeite

1 colher das de sopa de manteiga sem sal

2 dentes de alho amassados

1 xícara das de chá de cebola cortada em cubos bem pequenos

500 g de camarões grandes ou médios limpos e temperados com sal, pimenta-do-reino e vinho branco

1 vidro de polpa de tomates sem a pele e sem sementes (680 g)

3 colheres das de sopa de catchup

100 ml de conhaque

2 colheres das de sopa de molho inglês

1 colher das de sobremesa de mostarda

1 envelope de caldo de camarão em pó 0% de gordura ou caldo legumes de em pó

Sal, pimenta e temperos a gosto

2 colheres das de sopa de farinha de trigo

500 ml de leite

300 g de palmito cortado em cubos médios

200 g de creme de leite UHT light

4 colheres das de sopa de salsa fresca bem picado

MODO DE PREPARO

Em uma panela média aqueça o azeite e a manteiga. Refogue o alho e a cebola.

Junte os camarões e refogue rapidamente. Retire os camarões refogados e reserve à parte.

Neste caldo que ficou na panela acrescente a polpa de tomates, o catchup, o vinho, o molho inglês, a mostarda, o caldo de camarão em pó, sal, pimenta e temperos a gosto.

Deixe cozinhar até obter um molho espesso.

Misture a farinha de trigo ao leite e acrescente ao molho, cozinhe por aproximadamente 10 minutos.

Bata com um mixer por 3 minutos.

Junte o palmito e os camarões reservados, acrescente o creme de leite, prove os temperos acrescentado mais se necessário. Deixe ferver por mais alguns minutos, acrescente o molho sobre a massa e finalize polvilhando a salsinha. Sirva bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34175-pappardelle-ao-veloute-de-palmito-e-camarao.html>