

CAMARÕES FLAMBADOS NA CACHAÇA

INGREDIENTES

10 camarões grandes e limpos
2 colheres de sopa de azeite
20 g de manteiga
1 dente de alho picado
2 ramos de tomilho fresco
2 ramos de alecrim fresco
1/4 de xícara de salsinha picada
100 ml de cachaça
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça uma frigideira média em fogo alto, coloque o azeite e a manteiga e espere esquentar. Coloque os camarões na frigideira com cuidado. Arrumando-os de forma que não fiquem um em cima do outro.

Tempere com sal, pimenta e as ervas.

Acrescente o alho picado e vire os camarões. Deixe dourar por mais 1 minuto.

Retire a frigideira do fogo, coloque a cachaça e volte rapidamente a frigideira ao fogo. Neste momento o álcool pegará fogo sozinho. Abaixar o fogo e espere apagar sozinho.

Quando acabar de flambar retire a frigideira do fogo e junte a salsinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34817-camaroes-flambados-na-cachaca.html>