CAMARÃO POTI

INGREDIENTES

1 e 1/2 latas de caldo de camarão

1 xícara de arroz da terra

1 fio de óleo

1 dose de cachaça

1 dose de conhaque

250 g camarão

1 fio manteiga da terra

sal

100 g de cebola roxa

20 g de alho

30 g de talo da cebolinha (parte branca)

50 g de cream cheese

MODO DE PREPARO

Refogar o arroz com uma pitada de sal, o óleo, metade da cebola, metade do alho, metade do talo de cebolinha e a dose de cachaça.

Acrescentar o caldo de camarão aos poucos para cozinhar o arroz.

Quando o arroz tiver ao dente acrescentar o cream cheese e reserve.

Refogar os camarões com o resto dos ingredientes e flambar com o conhaque.

Juntar os camarões com o arroz e servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42007-camarao-poti.html