

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/42007-camarao-poti.html>