CAMARÃO INDIANO

INGREDIENTES

24 camarões grandes (cerca de 1,5 Kg)

Sal, pimenta-do-reino, alho socado, azeite

1 pimentão verde em julianas grossas

1 pimentão vermelho em julianas grossas

2 cebolas médias em julianas grossas

100 g de passas

1 colher de amêndoas torradaas e trituradas

1 colher de sobremesa de curry

4 bananas pratas (firmes) em rodelas

2 vidros de leite de coco

300 g de creme de leite fresco

conhaque ou whisky para flambar

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com sal, alho e pimenta.

Grelhe no azeite e reserve.

Na mesma frigideira junte mais azeite se necessário e doure as cebolas.

Junte os pimentões e refogue por 1 minuto.

Acrescente as passas,o curry e os camarões grelhados.

Flambe com o conhaque ou Whisky.

À parte, reduza o leite de coco em fogo alto pela metade .

Junte o creme de leite, o leite de coco reduzido e as amêndoas.

Aguarde ferver.

Corrija o gosto com sal e pimenta do reino, se necessário.

Junte as bananas em rodelas, misture e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45260-camarao-indiano.html