

# 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 torradas e trituradas  
1 colher de sobremesa de curry  
4 bananas pratas (firmes) em rodela  
2 vidros de leite de coco  
300 g de creme de leite fresco  
conhaque ou whisky para flamar

## 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 rodela, misture e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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