

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 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 rodela, misture e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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