CAMARÃO FLAMBADO AO MOLHO DE COCO

INGREDIENTES

½ Kg de camarão limpo e eviscerado

grill a gosto (tempero salgado da Maggi)

sal a gosto (apenas para acertar o ponto)

2 dentes de alho descascados e bem picados

250 ml de leite de coco

suco de 1 limão

1 colher de sobremesa de ervas de Provence (ervas finas)

2 colher de sopa de requeijão (requeijão tradicional)

1 cebola cortada em cubos

2 tomates sem pele e semente cortada em cubos

5 colheres de arroz de azeite de oliva

1 colher de amido de milho (maizena)

1/2 maço (equivalente a 4 colheres de arroz desse picado) de cheiro verde picado (coentro e cebolinha)

1/3 pimentão verdes cortado em cubos

1/3 pimentão vermelho cortado em cubos

1/3 pimentão amarelo cortado em cubos

1 xícara de conhaque

1 xícara de vinho branco

1 colher de sopa de urucum em pó

MODO DE PREPARO

Após limpar e eviscerar os camarões lave em água com o suco de um limão;

Tempere com grill, ervas de Provence e os talos do coentro bem picados (as folhas picadas serão acrescidas posteriormente) e deixe marinar por 30 minutos;

Esquente uma frigideira e sele os camarões no azeite de oliva (aproximadamente 2 minutos) virando os mesmo para selar completamente. Divida a porção em 3 menores para selar;

Após a selagem, flambe os camarões no conhaque e reserve;

Na mesma frigideira refogue a cebola no azeite de oliva, quando estiver mudando de cor acrescente o alho picado e continue o refogado, se necessário acrescente mais azeite. Após os pimentões. Após 3 minutos acrescente os tomates. Deixe ferver por 2 minutos;

Acrescente o vinho e o urucum. Deixe reduzir um pouco;

Acrescente o leite de coco e deixe ferver por uns 5 minutos. Prove e acerte o sal;

Junte na frigideira os camarões selados e deixe ferver por uns 3 minutos;

Com uma escumadeira retire os camarões e os temperos sólidos, deixando apenas o caldo na frigideira;

Engrosse o caldo restante com o amido de milho dissolvido em ½ xícara de leite;

Acrescente o requeijão e após dissolver o mesmo, incorpore o cheiro verde picado;

Junte novamente na mesma frigideira os camarões e os temperos. Mexa para homogeneizar a mistura, coloque em uma travessa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45582-camarao-flambado-ao-molho-de-coco.html