

POLENTA COM CREME DE CAMARÃO

INGREDIENTES

POLENTA:

Polenta: 1 1/2 xícaras (chá) de fubá

1 litro de água

2 colheres de óleo

3 dentes de alho amassados

Sal a gosto

CREME DE CAMARÃO:

Creme de camarão: 3 colheres de azeite

2 dentes de alho amassados

1 molho de tomate pronto (sugiro o de tomate pelado)

1 caixinha de creme de leite

Cheiro verde a gosto

Sal a gosto

1 tablete de caldo de camarão

400 g de camarão pequenos sem casca

Azeite para refogar o camarão

MODO DE PREPARO

POLENTA:

Polenta: Em uma panela, de preferência alta, dourar o alho no óleo, em seguida adicionar a água e esperar ferver.

Em um outro recipiente colocar o fubá e um copo de água fria para dissolvê-lo. Após a água da panela ferver, adicionar o fubá dissolvido em água fria. Mexer até engrossar para não empelotar. Deixa cozinhar por aproximadamente 50 minutos, sempre mexendo para não queimar o fundo. Se necessário acrescentar mais água.

CREME DE CAMARÃO:

Creme de camarão: Em uma panela dourar o alho no azeite, adicionar o molho de tomate pronto, o tablete de caldo de camarão, esperar ferver. Em uma panela a parte dar um susto no camarão, adicionando um fio de azeite e em seguida o camarão, dar uma mexida, e adiciona-lo a panela do molho. Deixa ferver por poucos minutos e acrescentar o creme de leite. Desligar a panela.

Para servir, basta colocar no prato a polenta, depois o creme de camarão, o cheiro verde e queijo parmesão

ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46560-polenta-com-creme-de-camarao.html>