

FETTUCCINE COM CAMARÕES FLAMBADOS

INGREDIENTES

500 g de fettuccine (dê preferência à massa fresca)

800 g de camarões rosa p

1 lata de creme de leite (sem soro)

250 g de catupiry

120 ml de leite

1 cebola picada

1 dente de alho (moído)

suco de 1 limão

50 ml de conhaque

azeite

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o fettuccine e reserve.

Tempere os camarões com o suco de limão, pimenta do reino e sal e reserve.

Refogue 2/3 da cebola e o dente de alho no azeite. Acrescente o catupiry, o creme de leite e sal a gosto, mexendo sempre em fogo baixo. Quando a mistura estiver bem cremosa, desligue o fogo e reserve.

Refogue o resto da cebola no azeite e acrescente o camarão. Cozinhe os camarões virando-os sempre para que todos cozinhem bem.

Enquanto os camarões cozinham, coloque novamente o molho em fogo baixo e acrescente o leite. Mexa sempre até que a mistura fique homogênea. Neste momento verifique o sal da mistura e acrescente se necessário.

Desligue o fogo.

Quando os camarões estiverem cozidos, acrescente o conhaque e flambe-os.

Sirva em porções separadas, colocando os camarões sobre o molho e o fettuccine.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49095-fettuccine-com-camaroes-flambados.html>