CAMARÃO AO THERMIDOR

INGREDIENTES

400 ml de leite

800 g de camarão já descascado de tamanho médio

2 cebolas médias picadas

2 colheres de sobremesa de sal

2 colheres de sobremesa de açafrão

200 g de margarina

200 ml de vinho branco

4 dentes de alho picados

200 g de farinha de trigo

1 limão

100 ml de azeite de oliva extra virgem

100 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em fogo médio, misture a farinha de trifo a margarina e o leite com 1 pitada de sal e o açafrão

Acrescente o vinho e deixe no fogo por 5 minutos

Coloque o creme de leite e meuxa bem

Separe o molho para preparar o camarão

Em uma frigideira grande em fogo médio, coloque o azeite ,o alho ,a cebola e 1 pitada de sal, refogue até dourar a cebola

Acrescente o camarão e flambe com um pouco de vinho

Coloque um pouco de açafrão

Coloque o tudo no molho e deixe cozinhar por mais 5 minutos

Depois, leve ao microondas por 2 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5044-camarao-ao-thermidor.html