

MEDUSA – COQUETEL DE CAMARÕES

INGREDIENTES

13 filés de camarões limpos e com rabo

3 tomates sem pele e sem sementes

½ cebola grande

1 dente de alho

1 colher de chá de orégano

100g de creme de leite

Pimenta-do-reino a gosto

1 cálice de conhaque

sal a gosto

100g de farinha de rosca

100g de farinha de trigo

2 ovos batidos (para empanar)

Rum (base para encorpar molhos)

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: No processador ou liquidificador bata 3 tomates sem pele e sem sementes, 1/2 cebola grande, dente de alho, pitada de sal, 1 colher de chá de orégano, 3 camarões, Rum (base para encorpar molhos).

Em seguida, leve a fogo médio até que se forme um molho encorpado.

Desligue o fogo e finalize com o creme de leite e o conhaque.

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato: Em uma taça coloque o molho e acrescente os camarões sobre a borda. Decore com salsa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50879-medusa-coquetel-de-camaroes.html>