

MEDUSA – COQUETEL DE CAMARÃO

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

100 g de farinha de rosca

100 g 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, o dente de alho, a 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/51089-medusa-coquetel-de-camarao.html>