CAMARÃO FLAMBADO NA CACHAÇA AO MOLHO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

1 kg de camarão dos grandes

Polpa de 3 maracujás

1 colher de ervas de provence

1/2 copo americano de cachaça

Sal a gosto

Azeite de oliva para fritar

MODO DE PREPARO

Lave o camarões e descasque deixando a cabeça e o rabo.

Tempera com sal e deixa descansar por 10 minutos.

Em uma frigideira grande coloque o azeite, deixe esquentar e coloque os camarões para fritar, com cinco minutos de fritura acrescente a polpa de maracujá (com sementes) e frite por mais cinco minutos e flambe com a cachaça.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52853-camarao-flambado-na-cachaca-ao-molho-de-maracuja.html