CREME DE CAMARÃO ARTATI

INGREDIENTES

500 g camarão fresco descascados

250 g de trigo

1 lata de seleta de legumes (100 g)

1 lata de milho verde (100 g)

1 litro de leite

100 ml leite de côco

1 table de caldo de camarão

2 colheres de suco de limão

3 colheres de manteiga

100 gr de queijo ralado

cheiro verde (a gosto)

2 tomate picadinhos

1 pimentão picadinho

2 pimentinhas de cheiro picadinhas

pimenta-do-reino (a gosto)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogar em fogo brando o camarão devidamente temperado (tomate, cheiro verde, pimentão, pimentinha, 2 colheres de suco de limão, pimenta-do-reino e sal) na manteiga, até dourar.

Acrescentar o caldo de camarão e continuar refogando por mais 5 minutos.

Reservar.

Bater no liquidificador leite de coco, trigo, queijo ralado e uma porção do camarão já refogado 200 g e o leite.

Misturar tudo numa panela grande e deijar ferver e cozinhar sempre mexendo, acrescentar o milho verde e a seleta de legumes.

Servir quente ou frio.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55528-creme-de-camarao-artati.html