

CAMARÃO CHARMOSO

INGREDIENTES

500 g de camarões graúdos
sal a gosto
uma pitada pimenta do reino
1 colher (chá) de coentro desidratado
1 colher (chá) de ervas finas
1 cebola cortada miudamente
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de creme de leite
300 ml de leite integral
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 abacaxi inteiro
cerejas para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a manteiga e a cebola para fritarem
Assim que a cebola tomar tonalidade dourada, acrescente o leite
Levantando fervura, desmanche o trigo com uma parte do leite frio, uma pitada de sal e adicione à panela mexendo sempre
Tomando forma de molho branco, adicione o coentro, a pimenta e as ervas finas
Numa frigideira separada, coloque uma colher de sopa de manteiga e deixe bem quente
Dê uma salteada nos camarões já salgados, a ponto de apenas refogarem, para não emborrachar
Assim que tiverem cozidos e bem quentes, acrescente
O abacaxi servirá de recipiente para colocar os camarões
Deixe
Sirva com arroz branco, batata palha e o interior do abacaxi picado in natura

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4956-camarao-charmoso.html>