

CAMARÃO AO THERMIDOR

INGREDIENTES

400 ml de leite
800 g de camarão já descascado de tamanho médio
2 cebolas médias picadas
2 colheres de sobremesa de sal
2 colheres de sobremesa de açafrão
200 g de margarina
200 ml de vinho branco
4 dentes de alho picados
200 g de farinha de trigo
1 limão
100 ml de azeite de oliva extra virgem
100 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em fogo médio, misture a farinha de trigo a margarina e o leite com 1 pitada de sal e o açafrão
Acrescente o vinho e deixe no fogo por 5 minutos
Coloque o creme de leite e mexa bem
Separe o molho para preparar o camarão
Em uma frigideira grande em fogo médio, coloque o azeite ,o alho ,a cebola e 1 pitada de sal, refogue até dourar a cebola
Acrescente o camarão e flambe com um pouco de vinho
Coloque um pouco de açafrão
Coloque o tudo no molho e deixe cozinhar por mais 5 minutos
Depois, leve ao microondas por 2 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5044-camarao-ao-thermidor.html>