

MELHOR CAMARÃO AO MOLHO BRANCO DO MUNDO

INGREDIENTES

Para o preparo do camarão

500 g de camarão

1 colher de sal

1 colher de azeite

1 colher de pimenta em pó

4 dentes de alho

coentro a gosto

Para o preparo do molho

1 copo de leite

1 e 1/2 colher de amido de milho

cebolinha a gosto

salsinha a gosto

sal a gosto

1/2 cebola (pequena) picada

1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture o camarão, o sal, o coentro, a pimenta em pó e o azeite para preparar o tempero

Para o preparo do molho, misture o copo de leite com o amido de milho

Adicione também cebolinha, salsinha e sal

Por último, misture o camarão com o molho e seu camarão ao molho branco estará pronto para ser servido

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5099-melhor-camarao-ao-molho-branco-do-mundo.html>