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 ja 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 arrroz branco, batata palha e o interior do abacaxi picado in natura

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/4956-camarao-charmoso.html