



Camarão Rápido à Moda Internacional

www.receitasdafia.com/receitas/camarao-rapido-a-moda-internacional

Explore sabores internacionais com nosso prato de Camarão Rápido à Moda Internacional. Uma explosão de delícias do mar combinadas de maneira única para uma experiência culinária extraordinária!

Camarão Rápido à Moda Internacional

 20 min

 6 porções

Ingredientes

- 300 g de [camarão](#) tamanho médio descascado e limpo
- 1 e 1/2 colher (sopa) de suco de [limão](#)
- 4 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (chá) de alho ralado ou picadinho
- 1/4 de xícara (chá) de cebola ralada ou picadinha
- 1 colher (sopa) de [pimentão verde](#) bem picadinho
- 3 colheres (sopa) de [leite de coco](#)
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite de caixinha
- 1/2 xícara (chá) de [requeijão](#) cremoso
- 1 pitada de noz-moscada
- 30 g de [presunto](#) fatiado picadinho
- 100 g de [mussarela](#) fatiada picadinha
- 1/2 xícara (chá) de [ervilha](#)
- 2 xícaras (chá) de [arroz](#) já cozido
- Sal, pimenta-do-reino, cheiro-verde a gosto

Modo de Preparo

1. Comece reunindo todos os ingredientes e preparando os camarões, temperando-os com sal, pimenta e suco de limão.
2. Em seguida, aqueça uma panela com manteiga e azeite de oliva, adicionando o alho, a cebola e o pimentão para refogar.
3. Acrescente os camarões marinados e cozinhe por cerca de 1 minuto até que fiquem rosados.
4. Adicione o leite de coco, desligue o fogo e reserve os camarões.
5. Em outra panela, derreta 2 colheres de manteiga e acrescente a farinha de trigo, cozinhando por 1 minuto.
6. Adicione o leite aos poucos, mexendo constantemente para evitar que empelote.
7. Incorpore o creme de leite e o requeijão ao molho, temperando com sal, pimenta e noz-moscada.
8. Adicione o presunto, a mussarela picados e a ervilha ao molho, mexendo bem.
9. Após o molho estar pronto, acrescente os camarões refogados e o arroz cozido.
10. Finalize adicionando cheiro-verde e batata palha.
11. Sirva e bom apetite!

Veja também:

Você é um apaixonado por camarão?

Experimente essa deliciosa receita de [Camarão na Moranga](#) !