

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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