

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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