

Camarões ao molho de champagne

Olá, receita de hoje é simples e deliciosa. Só escolher bem o camarão e caprichar no molho.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1/2 kilo de camarões limpos;
- sal, pimenta, suco de limão e vinho branco para marinar os camarões;
- 1 colher (sopa) de manteiga e um fio de azeite para grelhar;
- 1/2xic de espumante;
- massa a sua escolha, eu usei RUMO, uma italiana de ovos que eu adoro.



[clique para ampliar](#)

Para o molho:

- 1 cebola cortadinha;
- 1 xic de vinho branco;
- 200 ml de creme de leite fresco (nata);
- raspas de 1 limão siciliano;
- sal e pimenta;
- 50 gramas de manteiga;
- salsinha.

Modo de fazer:

MOLHO: coloque a cebola e o vinho em uma panela pequena e deixe reduzir em fogo baixo até sobrar cerca de 1 colher de líquido, coloque o creme de leite, as raspas de limão, acerte o sal e a pimenta e finalize com a manteiga. Reserve.



clique para ampliar

CAMARÕES: Grelhe os camarões na manteiga e o fio de azeite e em seguida coloque o espumante/champagne. Misture o molho e por último a salsinha.



clique para ampliar

Agora é só servir com a massa... pra quem preferir pode ser um arroz branco também.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$