

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: \$\$

Talharim de pupunha com camarões e shimeji



[clique para ampliar](#)

Olá, vamos fazer uma receitinha mais leve, que eu já fiz várias vezes porque adoro, mas dessa vez tem visita que ta na dieta sem glúten e sem lactose, então troquei a manteiga pelo azeite de oliva e o creme de leite fresco por cottage sem lactose, e continuou muito saborosa. Talharim de pupunha com camarões e shimeji.

Ingredientes:

- 1 palmito pupunha;
- 1/2 kg de camarões (tempere com sal, pimenta e limão);
- 250 gr de shimeji;
- 1 taça de vinho branco;
- 1/2 xic da cebola picadinha;
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva;
- 250 gramas de cottage lac free (opção para creme de leite

fresco);

– sal, pimenta do reino e cebolinha a gosto.

Modo de fazer:

Envolva o palmito sem a casca em papel alumínio e coloque em um forno pré-aquecido a 180 graus por 30 min. Deixe esfriar e rale com ralador comum ou corte com a faca.

Refogue a cebola no azeite por 5 min, até que a cebola fique transparente e coloque o shimeji e os camarões. Deixe grelhando por mais 5 minutos e coloque o vinho, mexa por mais 5 minutos e finalize com o cottage. Coloque sal, pimenta e cebolinha, acrescente o pupunha ralado. Eu servi na panela mesmo!

TEMPO: 1 hora.

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$\$.