



# Receitas Camarão

# Risoto de Camarão



**Tempo de preparo:** 30 a 45 minutos



**Rendimento:** 2 pessoas

## INGREDIENTES

- 200 g de Camarão Santista Limpo
- 200 g de arroz arbóreo
- 500 mL de caldo de legumes
- 1 xícara de vinho branco
- 1 cebola picada
- 2 colheres de sopa de azeite
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 1 dente de alho picado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Queijo parmesão ralado (para finalizar)

### Dica:

“O vinho ideal para o risoto de camarão deve ser aromático e macio, com acidez moderada, como o rótulo argentino.”

## MODO DE PREPARO

- Tempere os camarões com sal, alho e pimenta-do-reino.
- Enquanto isso, aqueça o azeite em uma panela grande e doure a cebola.
- Acrescente o arroz e mexa por alguns minutos. Adicione metade do vinho até quase evaporar.
- Antes que seque por completo, vá regando com o caldo de legumes.
- Quando estiver próximo ao ponto de risoto, coloque o camarão.
- Desligue o fogo quando estiverem cozidos. Coloque a manteiga, o queijo parmesão ralado e corrija o sal.
- Misture delicadamente e sirva quente.

# Fettuccine com Camarão



**Tempo de preparo:** 20 a 25 minutos



**Rendimento:** 3 pessoas

## INGREDIENTES

- 500 g de fettuccine
- 1 colher (sopa) de manteiga
- ½ kg de Camarão Santista Limpo
- 5 tomates
- 1 pimentão
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola grande picada
- 1 dente de alho amassado
- 375 ml de leite
- 1 vidro de leite de coco
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- Sal e pimenta a gosto
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- 1 pacote de queijo ralado

### Dica:

“Um vinho aromático que traz notas limpas e frescas de pera, maçã verde, casca de limão e maracujá.”

## MODO DE PREPARO

- Cozinhe o fettuccine e escorra. Junte uma colher de manteiga e reserve.
- Faça um refogado com a cebola, o alho e o azeite.
- Junte os outros ingredientes e, por último, os camarões, mexendo sempre.
- Misture o refogado com o fettuccine.
- Sirva gratinado. Basta arrumar em uma assadeira uma camada de fettuccine (use massa de grano duro), uma de camarão e outra de queijo, até acabarem os ingredientes.
- Leve ao forno até dourar. Retire da água 2 minutos antes de estar totalmente no ponto de servir, pois, ao gratinar, a massa continuará cozinhando.



# Camarão na Abóbora



**Tempo de preparo:** 1h30 minutos



**Rendimento:** 5 pessoas

## INGREDIENTES

- 1 abóbora moranga pequena (aproximadamente 1,5 kg)
- 400 g Camarão Santista Limpo
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho
- Suco de 1 limão
- 3 tomates sem pele picados
- 50 mL de espumante ou de vinho branco
- 150 g de mascarpone ou de queijo cremoso
- Azeite e sal a gosto

### Dica:

“Um vinho bem frutado, que dá uma sensação de adocicado na boca. A melhor pedida é um Sauvignon Blanc. »

## MODO DE PREPARO

Abra a abóbora, limpe o seu interior e acrescente sal e azeite. Coloque em um refratário e leve ao microondas por mais ou menos 15 minutos (se estiver mais firme, 13 minutos).

Depois de cozida, tire um pouco do miolo da abóbora (só um pouco para não perder a estrutura) e reserve para misturar ao recheio, assim fica um sabor mais intenso.

Em uma panela, doure no azeite o alho e a cebola. Enquanto isso, coloque o camarão em uma travessa e acrescente o suco do limão. Quando estiver bem dourado, acrescente o tomate e, finalmente, o camarão, já com o espumante. Deixe apurar por 2 minutos, só para evaporar o álcool.

Aacrescente o mascarpone (ou o queijo cremoso) a e abóbora reservada. Quando o mascarpone estiver bem incorporado, coloque dentro da sua abóbora e está pronto o camarão na moranga.

# Moqueca de Camarão



**Tempo de preparo:** 30 minutos



**Rendimento:** 6 pessoas

## INGREDIENTES

- 500 gramas de Camarão Santista Limpo
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 2 cebolas médias picadas
- 1/4 de xícara de azeite de oliva
- 2 tomates picados
- 1 pimentão vermelho médio, picado
- 3 colheres (sopa) de azeite de dendê
- 1 colher (sopa) de coentro picado
- 1 xícara de leite de coco
- 3 cebolinhas picadas

### Dica:

“Frescos e aromáticos um Sauvignon Blanc ou um Chardonnay, sem madeira, são uma ótima combinação para acompanhar.”

## MODO DE PREPARO

- 1 Em um recipiente, dispor o camarão, temperar com sal e o suco de limão e reservar.
- 2 Em uma panela quente, dispor o azeite de oliva e refogar a cebola e o alho.
- 3 Juntar o tomate picado e refogar bem.
- 4 Juntar os pimentões e a passata de tomate. Deixar cozinhar por alguns minutos.
- 5 Juntar o leite de coco, misturar bem.
- 6 Juntar o camarão ao molho.
- 7 Para finalizar, adicionar a pimenta dedo-de-moça, o azeite de dendê e o coentro picado.
- 8 Servir com arroz e farofa.

# Estrogonofe de Camarão



**Tempo de preparo:** 40 minutos



**Rendimento:** 5 pessoas

## INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 cebola média ralada
- 1/2kg de Camarão Santista Limpo
- Sal e pimenta do reino
- 4 colheres (sopa) de conhaque
- 100g de cogumelos em conserva picados
- 3 colheres (sopa) de catchup
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 caixinha de creme de leite

### Dica:

“A sugestão de harmonização para o prato é o Vinho Tinto Cabernet Sauvignon.”

## MODO DE PREPARO

- *Limpe os camarões, retire as cascas e lave muito bem em água e limão, escorra e reserve.*
- *Aqueça a manteiga e doure nela a cebola. Junte os camarões e mexa bem, tempere com sal e pimenta.*
- *Aqueça o conhaque em uma concha até este pegar fogo e despeje-o sobre os camarões, flambando-os.*
- *Junte o cogumelo, o catchup, a mostarda e deixe ferver por cerca de 5 minutos.*
- *No momento de servir, junte o creme de leite, mexa bem e aqueça sem ferver.*
- *Sirva o strogonoff acompanhado de arroz branco e batata palha.*

# Lasanha de Camarão



**Tempo de preparo:** 90 minutos



**Rendimento:** 8 pessoas

## INGREDIENTES

- 250 g de massa para lasanha
- 1 kg de Camarão Santista Limpo
- 5 camarões graúdos, inteiros e com casca
- 400 g queijo mussarela
- 50 g queijo parmesão fresco
- 400 ml de molho de tomate
- 1 cebola picada
- 1 tablete de caldo de camarão
- Coentro, Azeite, Limão e Sal

### Dica:

“A sugestão de harmonização para o prato é o Vinho Tinto Cabernet Sauvignon.”

## MODO DE PREPARO

- Primeiro cozinhe a massa em água fervente, com o tablete de caldo de camarão dissolvido e uma colher de azeite.
- Ao retirar a massa cozida da panela, coloque a massa esticada em uma travessa ou bandeja para manter ela inteira.
- Após o camarão ser limpo, tempere somente com sal e 1/2 limão. Doure a cebola, prepare o molho de tomate, junto com o azeite, coentro e sal à gosto e ponha o camarão sem o caldo do limão. Cozinhe por 5 minutos.
- Certifique que tenha bastante molho e que não esteja muito consistente.
- Coloque uma fina camada de molho na travessa, não coloque os camarões inteiros nesta camada, só o molho e o camarão processado.
- Coloque uma camada de massa. Uma camada de queijo.

# Empadão de Camarão



**Tempo de preparo:** 40 minutos



**Rendimento:** 8 pessoas

## INGREDIENTES

- 1/2 kg de Camarão Santista Limpo
- 1 cebola grande picada
- 1 tomate picado
- 500 g Catupiry Original
- 1 colher (sopa) de massa de tomate
- 2 dentes de alho amassados
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 200 g de margarina
- 1 ovo

### Dica:

“A sugestão de harmonização para o prato é o Vinho Tinto Cabernet Sauvignon.”

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea. Se for preciso, acrescente mais farinha, até a massa não grudar mais nas mãos.

Lave bem o camarão e tempere com o alho, sal, suco de limão, cebola, tomate e coentro.

Em uma panela, coloque o azeite, junte o camarão e deixe refogar um pouco.

Acrescente a massa de tomate, as azeitonas, prove o sal. Junte a farinha de trigo, dando um pouco de cremosidade ao recheio. Deixe esfriar.

Em um pirex redondo, coloque a metade da massa, forrando bem o fundo e as laterais do pirex.

Acrescente o recheio, cubra com o restante da massa, pincele com uma gema e leve ao forno até dourar.



# Camarão com Palmito



**Tempo de preparo:** 30 minutos



**Rendimento:** 3 pessoas

## INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola grande em cubos
- 600g de Camarão Santista Limpo
- 1 vidro de palmito picado (300g)
- 2 tomates sem pele e sementes em cubos
- Sal, molho de pimenta vermelha e cheiro-verde picado
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de requeijão cremoso

## MODO DE PREPARO

- Derreta a manteiga em uma panela, em fogo médio, e refogue a cebola por 3 minutos ou até murchar.
- Acrescente o camarão, o palmito, o tomate e cozinhe por 5 minutos. Tempere com sal e molho de pimenta.
- Despeje a farinha dissolvida na água da conserva do palmito, mexendo sempre até engrossar.
- Deixe esfriar, misture o requeijão e cheiro-verde. Sirva ou use para rechear tortas, por exemplo.

### Dica:

“Um vinho aromático que traz notas limpas e frescas de pera, maçã verde, casca de limão e maracujá.”

# Camarão Gratinado



**Tempo de preparo:** 30 minutos



**Rendimento:** 4 pessoas

## INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola em cubos
- 2 dentes de alho picados
- 2 tomates sem sementes em cubos
- 800g de Camarão Santista Limpo
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 xícaras (chá) de requeijão cremoso
- 4 colheres (sopa) de farinha de rosca
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

- 1 Aqueça uma frigideira grande com o azeite, em fogo médio, e frite a cebola e o alho por 3 minutos ou até dourar.
- 2 Acrescente o tomate e cozinhe por 3 minutos. Adicione o camarão, sal, pimenta e cozinhe por 3 minutos.
- 3 Despeje em um refratário retangular médio. Espalhe o requeijão por cima, polvilhe com a farinha de rosca
- 4 O parmesão e leve ao forno alto, preaquecido, por 10 minutos para gratinar. Retire do forno e sirva em seguida.

### Dica:

“Um vinho aromático que traz notas limpas e frescas de pera, maçã verde, casca de limão e maracujá.”

# Cuscuz de Camarão



**Tempo de preparo:** 1 hora



**Rendimento:** 6 pessoas

## INGREDIENTES

- 5 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola em cubos
- 2 dentes de alho amassados
- 1/2 pimentão verde em cubos
- 1 vidro de palmito escorrido e fatiado (300g)
- 1 lata de ervilha escorrida
- 2 cubos de caldo de camarão
- 3 tomates sem sementes em cubos
- 2 xícaras (chá) de água
- Sal e molho de pimenta vermelha
- 500g de Camarão Santista Limpo
- 5 colheres (sopa) de farinha de mandioca
- 1 e 1/3 de xícara (chá) de farinha de milho em flocos
- 3 ovos cozidos
- 5 camarões grandes cozidos sem casca para decorar
- Óleo para untar

## MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela com o óleo, em fogo médio, e frite a cebola e o alho por 3 minutos.

Adicione o pimentão e refogue por 2 minutos. Despeje o palmito e a ervilha, reservando parte para decorar, o caldo de camarão, o tomate, a água, sal e pimenta.

Assim que levantar fervura, coloque o camarão e cozinhe por 3 minutos. Polvilhe as farinhas, aos poucos, mexendo até engrossar e desgrudar do fundo da panela.

Desligue, misture 2 ovos picados e cheiro-verde. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 30cm de diâmetro untada e decorada com o palmito e a ervilha reservados.

Camarão e o ovo restante fatiado, apertando ligeiramente com uma colher.



*Entregamos em Jundiaí e Região*

 (11) 94028-9397

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS



camaraosantista

[www.camaraosantista.com.br](http://www.camaraosantista.com.br)  
[contato@camaraosantista.com.br](mailto:contato@camaraosantista.com.br)