



## CONSOMÈ DE AZEDINHAS COM CAMARÃO

**Chef Raquel Solmucci**

CONSULTORIA DE EVENTOS

[comercial@buffetsausalito.com.br](mailto:comercial@buffetsausalito.com.br) (031) 3287-4422 / 8814-4462

### Ingredientes:

90 gr de folhas frescas de azedinhas, sem os cabinhos, muito bem lavadas e secas, ou substitua por folhas de agrão  
03 colheres (sopa) de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)  
02 colheres (sopa) de azeite de oliva extravirgem  
½ cebola descascada e cortada em rodela finas  
180 gr de batatas descascadas e cortadas em cubinhos  
1 litro de caldo de frango  
1 xícara de creme de leite fresco  
Sal e pimenta-do-reino moída na hora, a gosto

700 gr de camarão

03 colheres (sopa) de azeite extravirgem de oliva

### Modo de fazer:

Pique bem as folhas de azedinhas e misture-as com a manteiga.  
Bata um pouco para misturar bem. Numa panela grande aqueça o azeite de oliva junte a cebola e refogue até ficar macia (cerca de 3 a 4 minutos).  
Junte as batatas e cozinhe em fogo baixo até que fiquem douradas (cerca de 10 a 15 minutos). Lembre-se de não cozinhar em fogo alto demais para que as batatas e as cebolas queimem. Junte o caldo e cozinhe em fogo baixo por cerca de 20 minutos ou até as batatas estarem macias.  
Bata a sopa no liquidificador e retorne com ela para a panela.  
Acrescente o creme de leite fresco e um pouco antes de servir junte ao consomê quente a manteiga de azedinhas misturando rapidamente.  
Coloqueos camarões e sirva.

### Preparo dos camarões:

Numa frigideira aqueça o azeite e doure bem os camarões dos dois lados.  
Tempere com sal e pimenta.

**ALC Comunicação e Marketing**

Rua Estácio de Sá, 10/24 - Gutierrez - Belo Horizonte/MG 30.430-010 Tel.: 31 3334.2533  
[falecom@programavivercomestilo.com.br](mailto:falecom@programavivercomestilo.com.br)

[www.programavivercomestilo.com.br](http://www.programavivercomestilo.com.br)