

Creveți succulenți în sos cremos de smântână și parmezan



Creveți succulenți în sos cremos de smântână și parmezan



Dacă ești un fan al bucătăriei marine și îți plac preparatele delicioase cu fructe de mare, atunci trebuie să încerci această rețetă minunată! **Creveții succulenți în sos cremos de smântână și parmezan** vor fi o adevărată experiență culinară pentru papilele tale gustative. Această rețetă se prepară rapid și simplu, dar rezultatul final va fi de-a dreptul spectaculos. Creveții proaspeți se prăjesc ușor în unt și usturoi, apoi se adaugă un sos cremos și bogat, realizat din smântână și parmezan ras fin. Textura fină și gustul decadent al sosului se îmbină perfect cu savoarea delicată a creveților. Nu rata ocazia de a pregăti această rețetă deosebită și de a-ți răsfăța familia și prietenii cu acest deliciu marin!

- 500 g creveți
- 10-15 ml ulei de măsline
- 1/2 linguriță sare
- 1 vârf linguriță piper

- 50 g unt
- 4-5 căței de usturoi
- 1 ceapă mică roșie
- 200 ml vin alb
- 200 ml smântână lichidă
- 50 g parmezan
- 1 legătură pătrunjel

1. Încinge tigaia de inox până când picătura de apă joacă precum mercurul și apoi adaugă ulei de măsline.
2. Adaugă creveții în tigaie și prăjește-i timp de aproximativ 3-4 minute până devin rozali și se întorc. Nu trebuie să fie gătiți foarte tare.



3. Adaugă sare și piper proaspăt rășnit, apoi oprește focul și transferă creveții într-un bol.
4. În aceeași tigaie, adaugă untul și lasă-l să se topească. Apoi, adaugă căței de usturoi rășniți și ceapa tocată. Amestecă și lasă-le să se călescă până devin moi.
5. Adaugă vinul alb sec și lasă-l să fiarbă până când se evaporă alcoolul și rămâne doar aroma.
6. Adaugă smântâna lichidă și amestecă bine. Continuă să gătești până sosul începe să se îngroașe.



7. Adaugă creveții înapoi în tigaie și amestecă pentru a-i încorpora în sos. Continuă să gătești timp de aproximativ 2-3 minute.
8. Potrivește de sare și piper după gust, apoi adaugă parmezanul și amestecă până se topește și îngroașă sosul.



9. Adaugă pătrunjelul tocat proaspăt și amestecă bine.
10. Servește creveții în sos cremos de smântână alături de paste sau așa cum preferi.

