

Camarão ao molho rosado

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

2 caixas de 400 g de camarão cozido de Moçambique
5 colheres (sopa) de azeite Valle Madruga
4 dl natas
1 lata pequena de tomate pelado
1 cebola
1 pimento vermelho
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta
Salsa picada



PREPARAÇÃO

Descasque o camarão cozido.

Descasque a cebola, pique-a finamente, deite-a para um tacho, junte o azeite e leve ao lume até a cebola ficar transparente.

Junte depois o tomate pelado previamente picado e o pimento limpo de sementes e peles e cortado em Deixe cozinhar durante 10 minutos.

De seguida, adicione as natas, tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar até o molho começar a ficar Acrescente então o camarão cozido, deixe aquecer e sirva com o molho. Pode acompanhar com arroz branco. Polvilhe com salsa picada.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt