

Camarão grelhado com creme de manga

Fonte: GNT-Globo

INGREDIENTES

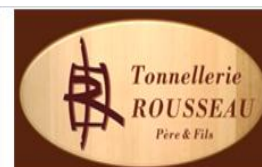
2 mangas descascadas e cortadas
Caldo de camarão
1 cebola
3 dentes de alho
Brotos de coentro
1 pimenta dedo-de-moça
½ palmito pupunha
8 camarões pistola descascados
Azeite Valle Madruga
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta-do-reino (a gosto)
1 limão

PREPARAÇÃO

Asse o palmito em um papel alumínio.
Faça um caldo com as cascas dos camarões.
Refogue a cebola, meia pimenta dedo-de-moça, os dentes de alho picados e a manga.
Acrescente o caldo de camarão e deixe ferver até reduzir.
Bata essa mistura no mixer.
Peneire e tempere com sal e pimenta. Reserve
Faça uma salsa com a manga cortada em cubinhos, pimenta dedo-de-moça e broto de coentro.
Tempere com limão, sal e azeite.
Grelhe os camarões na frigideira quente e reserve.
Corte o palmito bem fino e em meia lua.
Sirva os camarões sobre o creme de manga, a salsa e o palmito pupunha.
Decore com brotos de coentro.



QUINTA
VALLE
MADRUGA



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

