

# Espetadas do Chefe

*Chefe Silva*

## INGREDIENTES

350 g de carne de vaca  
2 peitos de frango sem pele  
6 salsichas frescas pequenas  
6 camarões grandes  
1/2 chouriço  
1/2 Pimento Vermelho  
1/2 pimento verde  
1/2 pimento amarelo  
2 dentes de alho  
60 g de manteiga  
2 colheres (sopa) de azeite Valle Madruga  
Sumo de limão q.b.  
Salsa ou coentros picados q.b.  
Sal Marinho Rui Simeão  
Piripiri q.b.  
Espetos de madeira

## PREPARAÇÃO

Descongele os camarões.

Lave os pimentos, retire-lhes as pevides e peles brancas e corte-os em cubos.

Corte a carne de vaca e os peitos de frango também em cubos. Corte o chouriço em rodelas.

Coloque alternadamente, nos espetos de madeira, as carnes, os pimentos e as salsichas, começando com uma rodela de chouriço e terminando com um camarão, tal como vê na foto.

Descasque e lave os dentes de alho, pique-os finamente e deite-os numa tigela.

Junte a manteiga, o azeite, sumo de limão a gosto, salsa ou coentros, tempere com sal e piripiri e passe com a varinha.

Leve a grelhar as espetadas de ambos os lados a gosto e depois sirva-as barradas com este molho de manteiga e acompanhadas com batatas fritas.



**Alberto Ramos Moreira**  
935 626 736  
[a.t.moreira.email@sapo.pt](mailto:a.t.moreira.email@sapo.pt)

