

Camarões à Grega de Forno

Receita Típica Grega

INGREDIENTES

Arroz à grega

- Azeite Valle Madruga
- 3 dentes de alho picados
- 1 cebola média ralada
- 1/2 pimentão verde picado
- 1/2 pimentão vermelho picado
- Azeitonas picadas (a gosto)
- 250 g de presunto cortados em tiras
- 1 cenoura grande ralada no ralo grosso
- 1/2 xícara de chá de coentro picado
- Sal Marinho Rui Simeão e temperos a gosto
- 2 xícaras de chá de arroz branco preparado como de costume
- 1 colher de sopa de margarina de boa qualidade para emulsionar



Camarão panado

- 1 kg de camarões grandes limpos
- Suco de limão para temperar
- Sal Marinho Rui Simeão
- 1 envelope de tempero em pó
- 2 a 3 ovos ligeiramente batidos
- 250 g de farinha de trigo
- 250 g de farinha de rosca
- Óleo para fritar

Opcional

- Queijo prato em fatias ou provolone em fatias também

Molho rosé

- Maionese
- Ketchup
- Orégano a gosto
- 1/2 cálice de conhaque

PREPARAÇÃO

Arroz à Grega:

- Prepare primeiramente o arroz branco como de costume, deixe soltinho
- Esquente uma panela, coloque o azeite frite o alho, em seguida coloque a cebola e deixe dourar, acrescente o presunto em tiras finas depois dos pimentões, coloque também a cenoura ralada deixe cozinhar um pouco até que a cenoura fique al dente, se precisar pingar só um pouquinho de água
- Coloque o arroz cozido, misture bem finalize com as azeitonas desencaroçadas e o coentro o sal e outros temperos a gosto

Camarões panados

Com os camarões limpos, coloque em um refratário, tempere com o suco de limão, sal à gosto e um envelope de tempero

Deixe marinar

Disponha em pratos fundos a farinha de trigo, a farinha de rosca e os ovos ligeiramente batidos

Passa os camarões na farinha de trigo, nos ovos ligeiramente batidos e depois na farinha de rosca

Com a gordura quente, em fogo médio, frite e escorra em papel toalha

Montagem

Disponha no refratário, o Arroz à grega, arrume por cima os camarões empanados, coloque por cima o queijo fatiado e leve ao forno pré-aquecido por cerca de 10 a 15 minutos só para gratinar.

Retire do forno coloque molho rosê nas bordas e sirva

Molho Rosê

Misturar todos os ingredientes

QUINTA
**VALLE
MADRUGA**



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt