

Espetadas de camarão com creme moscatel

Receita Teleculinária

INGREDIENTES

25 camarões médios com casca
4 dentes de alho
2 dl de natas
50 g de manteiga ou margarina
2 c.s. Azeite Truncado
1,5 dl de vinho moscatel Fernão Magalhães
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta q.b.
Espetos em madeira



PREPARAÇÃO

Descasque os camarões em cru deixando-lhe apenas a ponta da cauda. Espete 5 camarões em cada espeto de madeira.

Descasque os alhos e esmague-os bem. Leve ao lume uma frigideira com a manteiga (ou margarina) e os alhos, deixe aquecer, junte as espetadas, deixe-as cozinhar 3 minutos de cada lado e depois retire-as.

Adicione depois as natas e o vinho moscatel à mesma frigideira com a gordura de fritar, tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar até ficar um molho cremoso. Regue as espetadas de camarão, decore a gosto e sirva acompanhadas com fatias de pão torrado.

