

Cataplana de Camarão

Chefe Augusto Lima

INGREDIENTES

600 g de camarão 30/40
1 cebola grande
1 pimento vermelho
1 pimento verde
1 malagueta
4 dentes de alho
1 folha de louro
Sumo de 1 limão
1 dl de azeite Valle Madruga
½ dl de vinho branco
Coentros
Sal grosso marinho Rui Simeão



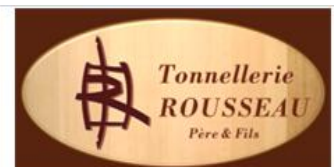
PREPARAÇÃO

Comece por descascar e destripar o camarão, sem retirar a cabeça e o rabo. Coloque azeite na cataplana e deixe alourar o alho. Introduza o camarão, deixe alourar por meio minuto e adicione os restantes ingredientes sólidos. Tape e deixe ferver durante 2 minutos em fogo alto.

Refresque com o vinho branco e acrescente os coentros.

Tape a cataplana e deixe ferver por mais meio minuto.

Já com o lume apagado, adicione o sumo do limão. Tape e rode a cataplana, de modo a que se misturem os sabores, e está pronto a servir.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt

