

## Chefe Hernâni Ermida

### INGREDIENTES

300g embalagem de miolo de camarão  
200g de cogumelos  
5 dentes de alho  
1 dl de azeite Valle Madruga  
2 dl de natas  
5 c.s de vinho do porto  
Sal e pimenta acabada de moer  
Salsa picada



Lote 44 Branco 2016



### PREPARAÇÃO

Deixe descongelar o camarão de preferência no frio. Lave, seque os cogumelos e corte-os em quatro. Leve ao lume uma frigideira com duas colheres de sopa de azeite, deixe aquecer, junte os cogumelos e deixe-os cozinhar até que toda a água evapore e os cogumelos fiquem douradinhos e crocantes. Seque o miolo de camarão. Leve ao lume uma frigideira com o resto do azeite e deixe aquecer. Junte os camarões e deixe-os cozinhar durante 1 minutos mexendo. Adicione os alhos picados e misture. Junte as natas e os cogumelos cozinhados e deixe ferver. Verifique o sal e junte uma pitada de pimenta acabada de moer. Deixe cozinhar até ficar um molho cremoso e sirva quente, polvilhado com salsa picada, e acompanhe com fatias de pão torrado.



Alberto Moreira  
+ 351 935 626 736  
a.t.moreira.email@sapo.pt