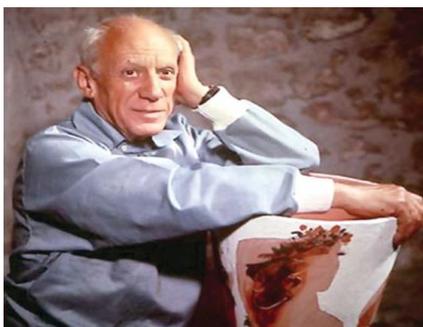


Gambas flamejadas com brandy

Prato preferido de Pablo Picasso

INGREDIENTES

20 gambas 30/40
3 dentes de alho
100 g de manteiga
2 dl de azeite
1 dl de brandy
1 malagueta fresca
Sumo de limão q.b.
Coentros q.b.
Sal e pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

Descasque as gambas, deixando-lhes apenas a cabeça e a ponta da cauda. Descasque os dentes de alho e lamine-os. Leve uma frigideira ao lume com o azeite e a manteiga, junte os alhos e deixe cozinhar ligeiramente o alho. Adicione as gambas e deixe-as saltear, mexendo, até ganharem cor. Junte então o brandy, incline a frigideira para pegar fogo e deixe flamejar até extinguir a chama.

Adicione a malagueta laminada e coentros picados, tempere com sal e pimenta, regue com um pouco de sumo de limão, retire do lume e sirva. Pode acompanhar com tostas ou pão torrado.