

Camarão tigre na frigideira

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

5 camarões Tigre com cerca de 300g
1 cebola
3 dentes de alho
1 limão
1 malagueta vermelha
1,5 dl de vinho branco
1,5 dl de azeite
1 molho de salsa ou coentros
Sal
Pimenta acabada de moer



Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor



WINE
REPUBLIC

PREPARAÇÃO

Deixe descongelar os camarões
Depois descasque-os, mas deixe a cabeça e a ponta do rabo
Faça um corte no lombo de cada camarão e retire a tripa
Depois tempere-os com sal e pimenta acabada de moer
Descasque a cebola e os alhos e pique tudo muito fino
Corte a malagueta ao meio, retire as pevides e corte-a em tiras finas
Se utilizar pimento corte-o em cubos pequenos
Leve ao lume uma frigideira com o azeite, deixe aquecer e junte os camarões
Deixe-os cozinhar até começarem a ficar rosados de ambos os lados (virando de vez em quando)
Depois junte a cebola e os alhos picados (misture tudo)
Junte o vinho e deixe cozinhar durante 3 minutos
Junte o sumo do limão, verifique o sal e junte uma pitada de pimenta acabada de moer
Junte folhas de salsa ou de coentros e sirva

VINHO

Espumante RS Blanc des Noir Baga Bruto Branco 2015