Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Caldeirada de Camarão

Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 15-30 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 400 g de Camarão de Moçambique 32/48 PESCANOVA
- Azeite e sal q.b.
- 200 g de cebola
- 150 g de pimento vermelho
- 150 g de pimento verde
- 450 g de batata
- 400 g de tomate
- Louro e salsa q.b.
- 100 ml de vinho branco
- 1 colher de sopa de polpa de tomate

Preparação

1. Descongelar o Camarão, passar por água fria corrente e reservar.

2. Colocar azeite no fundo de um tacho largo, depois dispor a cebola, os pimentos e as batatas cortados em rodelas (por esta ordem), depois adicionar o tomate picado, 1 folha de louro e temperar com sal. Regar com o vinho branco e levar a cozinhar, tapado, em lume médio a brando por 20 min. (agitando o tacho para não pegar).

3. Por fim, acrescentar o Camarão, 3 a 4 pés de salsa, temperar com sal, regar com 200 ml de água quente com a polpa de tomate misturada, acrescentar um fio de azeite, tapar e cozinhar por mais 7 a 8 min aprox. (agitando o tacho a meio).

4. Servir quente.

Produtos Associados

Camarão Moçambique Grande 32/48

800 g

Camarão Moçambique 22/34

400 g

Camarão Moçambique Cozido 30/40

500 g

Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g