Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão com Cogumelos

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	5 ou + Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Vannamei Extra (24/40) 800 g Pescanova
- 1 lata de cogumelos inteiros
- 100 g manteiga; 2 dl natas
- 4 dentes de alho
- 1 cálice de brandy
- 4 gotas de molho inglês; 2 gotas de tabasco
- 1 c. sopa de pimentos vermelhos picados
- sal e pimenta q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
351 Kcal	**2** g	**18** g	**30** g

Preparação

1. Descongele o Camarão e descasque, deixando ficar a cauda e a cabeça.

2. Leve uma frigideira ao lume com os dentes de alho às rodelas. Junte então o Camarão e deixe fritar. Acrescente os cogumelos inteiros e aguarde até cozinharem. Regue com o brandy, o molho inglês, o tabasco e as natas.

3. Tempere com sal e pimenta e espere que tome gosto. Polvilhe com os pimentos picados e sirva de imediato, acompanhado de arroz branco.

Produtos Associados

Camarão Vannamei Extra 24/40

800 g

Camarão Vannamei

2 kg

Camarão Vannamei Gigante 8/16

800 g

Camarão Vannamei IQF

10 kg