Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão com Molho de Espumante e Alcaparras

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão de Moçambique PESCANOVA
- Sal q.b.
- 4 colheres de sopa de azeite
- 2 chalotas
- 200 ml de espumante
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de alcaparras

Preparação

1. Descongelar o Camarão de Moçambique, passar por água fria corrente, escorrer, descascar deixando apenas as cabeças e as caudas e retirar a tripa. Temperar de sal.

2. Numa frigideira larga, amolecer no azeite as chalotas picadas finamente. A seguir, acrescentar os Camarões de Moçambique e saltear por 3 a 4 min., cozinhando dos dois lados. Depois, adicionar o espumante e deixar ferver 2 a 3 min. Juntar a manteiga e deixar derreter cozinhando por mais 1 a 2 min. Por fim, juntar as alcaparras e cozinhar mais 2 min. para envolver sabores.

3. Servir de imediato com arroz de açafrão e sultanas.

Produtos Associados

Camarão Moçambique 22/34

400 g

Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g

Camarão Moçambique Grande 32/48

800 g