



Camarão com Molho de Manteiga e Três Aromáticas



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão de Moçambique Grande PESCANOVA
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- 2 beterrabas
- 4 c. de sopa de manteiga
- Coentros, salsa e cebolinho q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Camarão de Moçambique, passar por água fria corrente e escorrer bem.
2. Cobrir o fundo de uma frigideira larga ou de um wok com azeite e saltear os Camarões por 2 a 3 min. de cada lado, temperando de sal. Reservar o azeite.
3. Para os chips: descascar as beterrabas, laminar finamente dispor sobre papel de cozinha para absorver a humidade. Colocar numa tigela e temperar com um fio de azeite, envolver bem e dispor no tabuleiro do forno forrado com papel vegetal sem sobrepor. Levar ao forno pré-aquecido a 170° C por 20 min., virar as fatias de beterraba e cozinhar por mais 10 min. Retirar do forno, deixar arrefecer em cima de papel absorvente e temperar a gosto com sal fino.
4. Para o molho: derreter a manteiga numa frigideira antiaderente, em lume brando, acrescentar 4 c. de sopa do azeite de saltear os Camarões e misturar bem. Juntar 1 c. de sopa de coentros picados, 1 c. de sopa de salsa picada e 1 c. de sopa de cebolinho picado e envolver bem.
5. Servir de imediato os Camarões salteados com o molho de manteiga e aromáticas e os chips de batata-doce, salpicando a gosto com aromáticas picadas.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g



**Camarão
Moçambique
22/34**

400 g



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

800 g