



Aveludado de Marisco



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Vannamei Grande (40/48) 800 g Pescanova
- 2 cenoura; 2 cebolas médias
- 1 ramo de salsa
- 2 c. sopa de farinha torrada
- 2 c. sopa de brandy
- 8 c. sopa de polpa de tomate
- 2 dl de água; 2 dl de natas
- sal, azeite, pimenta e picante q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
197 Kcal	6 g	13 g	14 g

Preparação

1. Coza o Camarão segundo as instruções da embalagem. Descasque e reserve.
2. Coloque um fio de azeite num tacho e refogue as cascas do Camarão juntamente com a cenoura, a salsa e a cebola cortadas em pedaços. Adicione depois a farinha e mexa bem. Regue com o brandy, acrescentando depois a polpa de tomate e a água, deixando cozer em lume brando.
3. Passe por um passador de rede e por fim incorpore as natas. Sirva bem quente.

Produtos Associados



Camarão
Vannamei
Grande 40/48
800 g



Camarão
Vannamei
2 kg