



## Caldeirada de Camarão



### 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

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### 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 rodellas (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**

Embalagem: **800 g**



**Camarão  
Moçambique  
22/34**

Embalagem: **400 g**



**Camarão  
Moçambique  
Cozido 30/40**

Embalagem: **500 g**



**Camarão  
Moçambique  
Médio 48/64**

Embalagem: **800 g**