



Camarão com Cogumelos



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
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 rodela. 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