



Camarão com Molho de Espumante



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Moçambique 22/34 400 g
- 1 cháv. de espumante
- 1 cháv. de natas
- 1 gema de ovo
- 25 g manteiga
- sal, pimenta branca e azeite q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas



3 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
350 Kcal	3 g	16 g	31 g

Preparação

1. Coza os camarões consoante as instruções de preparação presentes na embalagem, descasque-os e reserve.
2. Aqueça o espumante num tacho, junte depois a manteiga e espere que derreta.
3. Bata as natas juntamente com a gema de ovo.
4. Junte este preparado ao espumante e deixe cozer até que esteja quente (sem deixar ferver). Junte os camarões para terminar.

[tshdnbs-22]

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
22/34**

Embalagem: **400 g**



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

Embalagem: **800 g**



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

Embalagem: **800 g**