Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão com Molho de Espumante

Dificuldade
Fácil

Tempo
Menos de 15 min

Nº de pessoas
3 Pessoas

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.

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

400 g

Camarão Moçambique Grande 32/48

800 g

Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g