Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Gambão Fácil de Descascar com Molho de Natas, Cerveja e Mostarda

Dificuldade
Fácil

Tempo
Menos de 15 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Gambão Fácil de Descascar Pescanova
- Sal e mistura de pimentas q.b.
- 1 dente de alho
- 4 c. de sopa de azeite
- 1 cebola pequena
- 100 ml de cerveja
- 2 c. de sopa de mostarda
- 200 ml de natas
- Manjericão q.b.

Preparação

1. Passar o Gambão por água fria corrente e temperar de sal e alho picado. Reservar 5 a 10 min.

2. Amolecer no azeite a cebola picada finamente, acrescentar o Gambão e saltear em lume médio a alto por 2 min. Virar os gambões, juntar a cerveja e saltear por mais 1 min. deixando ferver.

3. Misturar bem a mostarda com as natas (à temperatura ambiente) e adicionar aos Gambões. Cozinhar em lume médio a alto por 1 a 2 min., envolvendo.

4. Servir de imediato com linguine nero salteado em azeite e alho picado, tudo temperado com mistura de pimentas moída e folhas de manjericão.

Produtos Associados

Gambão Argentino, Fácil Descascar 21/25

300 g