

## Tostas de broa com camarão



Ingredientes: 400 grama de camarão

1 unidade de malagueta

1 unidade de ramo de coentros

1 unidade de cebola

2 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de farinha

4 unidade de fatias de broa

1 decilitro de azeite

1 unidade de ramo de agriões

1 unidade de limão

0 desconhecido de molho de cocktail

0 desconhecido de sal q.b.

0 desconhecido de pimenta q.b.

Instruções de preparação:

Coza o camarão em água temperada com sal, pimenta, malagueta, coentros e cebola. Retire o camarão, descasque-o e reserve oito para a decoração, triturando os restantes. Leve a manteiga ao lume e junte a farinha e o miolo de camarão. Junte-lhe uma colher de sopa de água onde cozeu o camarão. Tempere e envolva bem até obter uma pasta homogénea.

Depois de cortar as fatias de broa ao meio frite-as no azeite. Retire-as e coloque-as e escorrer por cima de papel absorvente. Quando estiverem mornas, barre-as com a pasta de camarão.

Decore com os camarões que reservou, com o agrião e se for do seu gosto com rodela de limão muito finas. Sirva com molho de cocktail depois de lhe adicionar folhas de coentros.

Sugestões Adicionais: