

Cataplana de tamboril



Ingredientes: 2 unidade de cebolas
2 unidade de dentes de alho
0,5 unidade de pimento verde
0,5 grama de pimento vermelho
1 load de louro
1 molho de salsa
1 unidade de tomate
900 grama de batatas
900 grama de tamboril
4 unidade de gambas
0 decilitro de azeite
0 decilitro de vinho branco
0 totaste de sal

Instruções de preparação:

Coloque todos os ingredientes na cataplana, as cebolas em rodelas, os alhos laminados, os pimentos cortados em tiras, o louro, a salsa, o tomate e as batatas ambos em rodelas. Disponha por cima o tamboril e as gambas utilizando a imaginação, de forma a dar um toque especial e depois tempere com sal. Regue com azeite e vinho. Tape muito bem e leve a lume brando durante cerca de 35 minutos. Antes de servir a cataplana, rectifique os temperos e decore com salsa a gosto.

Sugestões Adicionais: