

## Camarão e Lagosta Lo Mein



Ingredientes: 3 colher de sopa de óleo de amendoim  
230 grama de carne de gambas  
230 grama de lagosta (picada)  
1 unidade de chalota (picada)  
1 chávena de cogumelos (laminados)  
450 grama de feijão verde (escaldado)  
250 mililitro de caldo de galinha  
1 colher de sopa de mel  
1 colher de chá de maizena  
1 colher de sopa de molho de soja  
340 grama de massa de ovo

### Instruções de preparação:

Aqueça o óleo numa frigideira grande e depois salteie a carne das gambas e a lagosta picada, até estarem bem fritos. Adicione a chalota, os cogumelos, o feijão e deixe fritar apenas um minutos. De seguida, junte o caldo de galinha e cozinhe mais 3 minutos, em lume brando. Misture o mel com o molho de soja, adicione a maizena e mexa bem os ingredientes. Junte ao marisco e cozinha mais dois minutos, em lume brando. À parte, coza a massa em dois litros de água, temperada com sal. Escorra-a e coloque-a numa travessa. Cubra com o marisco e sirva bem quente.

Sugestões Adicionais: