

Salteado de camarão com pérolas do mar



Ingredientes: 1 pack de pérolas do mar
1 pack de miolo de camarão
0.25 unidade de pimento verde
0.25 unidade de pimento vermelho
1 decilitro de azeite
3 unidade de cebolinhas
0 totaste de sal
0 totaste de vinho branco
0 totaste de coentros picados
0 totaste de pimenta preta

Instruções de preparação:

Lave os pimentos, retire-lhes as sementes e depois corte-os em tiras. Descasque as cebolas, lave-as e corte-as em gomos. Leve uma frigideira ao lume e aqueça metade do azeite. Salteie os pimentos e a cebola. Quando a cebola começar a ficar transparente, junte um pouco de vinho branco e deixe refogar alguns minutos, em lume brando. Tempere com um pouco de sal e com pimenta preta, moída na altura. À parte, frite os camarões no restante azeite, até estarem bem dourados e depois faça o mesmo às pérolas. Junte o camarão e as pérolas ao refogado anterior e polvilhe com coentros picados.

Sugestões Adicionais: Sirva esta receita com massa ou arroz.