

Ovos Recheados com camarão



Ingredientes: 8 unidade de ovos
750 grama de camarão
1 unidade de cebola
1 colher de sopa de amido de milho
0 unidade de pimenta
0 grama de sal (qb)

Instruções de preparação:

Coza os ovos durante 10 minutos em água temperada com sal. Em seguida mergulhe-os em água fria e depois de arrefecerem, descasque-os, e corte-os no sentido do comprimento. Retire as gemas para outro recipiente. Coza os camarões com um pouco de água e sal e a cebola durante 5 minutos. Depois de escorridos e limpos das cabeças e cascas, corte-os aos pedacinhos. Passe por um pano a água da cozedura, misture a maizena e leve ao lume mexendo sempre até espessar. Junte-lhe 6 gemas cozidas desfeitas mexa bem e tempere com pimenta moída na altura e sal se necessário. Cozinhe por mais 2 minutos, adicione os camarões e retire do lume. Ao centro de um prato largo disponha o restante creme e à volta os ovos recheados.

Sugestões Adicionais: