

Camarão frito



Ingredientes: 600 grama de camarão (grande)
80 grama de manteiga
6 unidade de dentes de alho
200 grama de cogumelos pleurotos
1 molho de tomilho-limão
1 unidade de limão
0 totaste de sal & pimenta

Instruções de preparação:

Descasque o camarão deixando apenas a cauda. Coloque a manteiga numa frigideira e frite os camarões até obter uma cor rosada. Assim que obtiver a cor desejada, adicione os alhos picados e os cogumelos cortados ao meio. Deixe fritar um pouco. Tempere com sal, pimenta-de caiena, o tomilho e regue com o sumo de meia lima. Sirva de seguida decore com rodela da estante lima.

Sugestões Adicionais: