

Camarão com malagueta



Ingredientes: 200 grama de camarão
2 unidade de dentes de alho
1 unidade de malagueta (pequena)
10 grama de folhas de salsa
0 decilitro de azeite
1 unidade de noz de manteiga
0 totaste de sal

Instruções de preparação:

Ainda crus, descasque os camarões, deixando a cauda. Descasque o alho e corte em lâminas bem finas. Abra a malagueta ao meio no sentido longitudinal e retire-lhe as sementes. De seguida corte-a fina. Numa frigideira anti-aderente, aqueça o fio de azeite e salteie os camarões que temperou com sal. A meio da cozedura, acrescente a malagueta e o alho e salteie mais um pouco. Por fim junte a manteiga. Polvilhe com salsa picada.

Sugestões Adicionais: