

Camarões gratinados



Ingredientes: 400 grama de camarão (médio)

1 load de louro

100 grama de manteiga

1 unidade de cebola (picada)

0 totaste de molho picante

2 decilitro de caldo de galinha

0 decilitro de vinho do porto branco

1 unidade de cenoura (ralada)

100 mililitro de natas

2 colher de chá de maizena

1 colher de chá de caril

0 totaste de colorau

0 totaste de queijo ralado

0 totaste de salsa picada

Instruções de preparação:

Coza os camarões em água a ferver com o louro e algumas gotas de tabasco, durante 3 minutos. De seguida passe-os por água fria, deixe arrefecer e descasque-os. Aloure a cebola em manteiga, junte-lhe o caril, um pouco de colorau, a cenoura e o vinho do Porto. Adicione o caldo de galinha e deixe cozer aproximadamente 3 minutos em lume brando. Acrescente a farinha maizena previamente diluída num pouco de água e envolva as natas para obter o molho. Coloque os camarões numa assadeira, cobrindo-os com o molho, o queijo ralado e a salsa picada. Leve a gratinar no forno a 180°.

Sugestões Adicionais: