

## **Camarão com ervas**



Ingredientes: 1 quilogramas de camarão (grande)  
0 totaste de sal  
6 colher de sopa de azeite  
4 unidade de dentes de alho  
2 unidade de cebolas  
1 unidade de malagueta  
5 colher de sopa de polpa de tomate fresco  
0 totaste de coentros frescos

### Instruções de preparação:

Lave os camarões e deixe-os escorrer dentro de um passador de rede. Depois, tire-lhes a cabeça e as cascas deixando ficar as caudas. Tempere com sal. Numa caçarola, deite o azeite, os alhos descascados e pisados, as cebolas descascadas e cortadas em rodela finas e a malagueta. Leve ao lume e deixe refogar em lume brando até a cebola ficar transparente. Junte-lhes os camarões e salteie-os rapidamente em lume forte. Adicione a polpa de tomate e cozinhe durante poucos minutos em lume mais baixo. Já fora do lume, polvilhe com coentros picados. Sirva muito quente com batatas cozidas e enfeite com pedaços de limão.

Sugestões Adicionais: