

## Gambas fritas II



Ingredientes: 320 grama de camarão  
50 grama de amido de milho maizena  
3 unidade de tomates maduros  
2 unidade de claras de ovo  
1 unidade de cebola  
1 colher de sopa de azeite  
1 colher de chá de vinagre branco  
1 colher de chá de açúcar  
0 totaste de óleo  
0 totaste de sal & pimenta  
0 totaste de salsa picada

### Instruções de preparação:

Retire as cascas das caudas dos camarões, mantendo as cabeças. Mexa o amido de milho Maizena com azeite e 1 colher de água com sal. Bata as claras de ovos e envolva com a massa de Maizena. Passe as caudas dos camarões pela massa e frite em óleo quente. Para preparar o molho retire a pele e as sementes aos tomates e corte em pequenos cubos. Pique a cebola e salteie-a na frigideira com azeite e vinagre de vinho branco. Deixe reduzir e tempere com sal e pimenta. Adicione um pouco de açúcar e deixe caramelizar. Junte os cubos de tomate e deixe cozer durante 5 minutos. Coloque as gambas num prato e cubra com molho. Finalize polvilhando com salsa picada.

Sugestões Adicionais: