

Camarões especiais



Ingredientes: 600 grama de camarão (congelado)
0,5 unidade de limão sumo
3 colher de sopa de azeite
2 unidade de cebolas
1 unidade de dente de alho
1 lata de tomate pelado
1 pitada de orégãos
75 grama de queijo feta
0 totaste de sal & pimenta

Instruções de preparação:

Deixe os camarões descongelar um pouco e descasque-os. Aproveite as cabeças para cozer em 3 dl de água, sal e limão. Coe o líquido, pressionando bem as cabeças para que libertem todo o suco. Leve o caldo ao lume até reduzir para cerca de 1,5 dl. Aloure ligeiramente as cebolas picadas com o azeite e o dente de alho esmagado. Junte os tomates desfeitos, sem as grainhas, os oregãos, o caldo de cozedura, sal e pimenta. Deixe cozer em lume brando até o molho reduzir. Retire, junte os camarões, despeje para um prato para levar ao forno untado e polvilhe com o queijo desfeito com um garfo. Coloque no forno já quente a 180°C e deixe cozer durante cerca de 15 minutos.

Sugestões Adicionais: