

Camarões exóticos



Ingredientes: 800 grama de camarão
1 unidade de pimento verde
1 unidade de pimento vermelho
250 grama de tomate
1 unidade de cebola média
1 unidade de limão
6 unidade de rodela de ananás
2 colher de sopa de óleo
0 totaste de sal & pimenta
0 totaste de manjeriço

Instruções de preparação:

Retire a cabeça dos camarões, descasque-os, conservando a cauda. Tire-lhes a tripa escura e lave-os bem. Escalde rapidamente o tomate em água a ferver, passe por água fria e retire-lhes a pele. Corte-os ao meio, retire as sementes e pique-os grosseiramente. Pique a cebola. Corte os pimentos em tiras. Leve a lume médio uma frigideira com o óleo, junte a cebola picada, os pimentos e cozinhe, mexendo durante 2 minutos. Acrescente o tomate, tempere com sal e pimenta, misture e cozinhe por mais 2 minutos. Junte os camarões e o sumo de limão, e continue a mexer até os camarões estarem cozidos. Entretanto corte as fatias de ananás em 4 bocados. Leve ao lume uma frigideira anti-aderente e untada, e quando estiver quente, junte os bocados de ananás. Cozinhe-os 2 a 3 minutos de cada lado até ficarem dourados. Conserve-os ao calor. Quando os camarões estiverem cozidos distribua-os pelos pratos, bem como os pedaços de ananás. Enfeite com folhas de manjeriço.

Sugestões Adicionais: