

## **Camarões salteados com alho e tomate**



Ingredientes: 1 pack de miolo de camarão  
1 colher de sopa de polpa de tomate com cebola  
2 unidade de dentes de alho  
0 totaste de picante  
0 totaste de sumo de limão  
0 totaste de salsa  
0 totaste de azeite

Instruções de preparação:

Descongele o miolo de camarão com alguma antecedência. Numa frigideira, aloure os dentes de alho finamente picados com uma colher de polpa de tomate com cebola. Junte o camarão, tempere com sal, umas gotas de picante e deixe fritar cerca de 5 minutos. Depois de frito, polvilhe com salsa e regue com umas gotas de sumo de limão.

Sugestões Adicionais: