

Massa com carne de caranguejo



Ingredientes: 2 unidade de dentes de alho
1 colher de sopa de sal grosso triturado
0 unidade de pimenta
125 grama de carne de caranguejo cozida
0 grama de azeite q.b.
0 grama de sumo e raspa de 1 limão
500 grama de massa
0 unidade de salsa picada (facultativo)
0 unidade de ervilhas cozidas
0 unidade de queijo ralado

Instruções de preparação:

Coza o macarrão al dente. Depois de cozido reserve. Esmague o alho e o sal e amasse bem até formar uma pasta. Acrescente a pimenta picada e continue a amassar. Adicione a esta mistura a carne de caranguejo. Tempere com o azeite, a raspa e sumo de limão. Misture tudo bem. Junte a massa com a pasta de caranguejo e mexa bem. Junte o queijo ralado e as ervilhas cozidas e se necessário leve ao forno até o queijo derreter. Polvilhe com salsa picada e sirva.

Sugestões Adicionais: