

Açorda de Camarão



Ingredientes: 4 dente de alho
1 molho de coentros (pequeno)
10 unidade de camaroes (médias)
1 decilitro de azeite
0 totaste de sal
1 unidade de ovo
4 unidade de pão (amanhecido)

Instruções de preparação:

Começe por cozer as gambas em água temperada de sal. Depois de cozidos descasque-as e aproveite o caldo da cozedura. Leve um tacho com o azeite ao lume e misture aí os coentros e os alhos. Deixe fritar um pouco e junte as carcaças partidas aos bocados. Mexa e, lentamente vá juntando a água de cozedura das gambas até ficar desfeito e com a consistência de uma papa mole. Junte as gambas previamente descascadas. Com a mistura a ferver, junte o ovo inteiro e mexa até o ovo estar integrado na mistura.

Sugestões Adicionais: Se gostar, polvilhe com um pouco mais de coentros. Sirva ainda quente.