



Pratos Principais

Pratos de Arroz

## Arroz Frito com Camarão e Ovo

De acompanhamento a prato principal, ninguém resiste a um bom arroz. Aproveita para utilizar o que sobrou das refeições anteriores, evita o seu desperdício e dá-lhe uma nova vida através desta deliciosa receita.

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

250 g de miolo de camarão  
2 ovos  
azeite q.b.  
1/2 cebola roxa picada  
1 cenoura em cubos pequenos  
200 g de ervilhas  
1 pimento vermelho em cubos pequenos  
4 chávenas de arroz cozido (podes utilizar sobras)  
4 c. de sopa de molho de soja  
1/2 c. de sopa de Molho MAGGI  
cebolinho q.b.  
sal q.b.  
pimenta q.b.

### Informação nutricional

|                     |            |      |
|---------------------|------------|------|
| Energia             | 324,0 kcal | 16%* |
| Proteínas           | 20,9 g     | 42%* |
| Lípidos             | 4,3 g      | 6%*  |
| Hidratos de Carbono | 49,6 g     | 19%* |

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

1 Aquece uma colher de sopa de azeite numa frigideira larga em lume médio. Acrescenta os camarões e deixa cozinhar 4 a 5 minutos ou até começarem a ficar cor de laranja, tempera com um pouco de sal e pimenta. Vira-os e deixa cozinhar mais uns minutos. Transfere-os para um prato.

2 Bate 2 ovos numa tigela.

3

Aquece um wok grande com um fio de azeite. Uma vez quente, adiciona os dois ovos batidos e mexe-os durante aproximadamente 30 segundos até deixarem de estar líquidos. Desliga o lume, transfere os ovos para uma taça e limpa o wok com papel de cozinha.

- 4 Aquece novamente um fio de azeite no wok e acrescenta a cebola picada. Deixa cozinhar durante 2-3 minutos, adiciona a mistura de vegetais, deixa saltear até cozinharem, acrescenta o MOLHO MAGGI e envolve.
- 5 Junta o arroz à mistura do wok e vai mexendo até aquecer todo o arroz. Adiciona o molho de soja e envolve até o estar bem distribuído.
- 6 Acrescenta o camarão e os ovos mexidos e mistura. Polvilha com cebolinho e serve de imediato.