



Pratos Principais

Peixe e Marisco

## Camarão com Açafrão e Chouriço

🕒 35 min.

🔑 Fácil

🔒 Moderado

🍽️ 4 doses

### Ingredientes

- 1,5 kg de camarão graúdo
- 80 g de chouriço
- 60 g de manteiga
- 1 c. de café de açafrão moído picante
- 1 cubo de MAGGI Caldo de Galinha
- 2 c. de chá de MAGGI Creme de Marisco
- 2 embalagens de Natas Longa Vida Original

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	819,7 kcal	41%*
<b>Proteínas</b>	72,2 g	144%*
<b>Lípidos</b>	56,1 g	80%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	6,6 g	3%*

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

### Preparação

- 1 Descasque os camarões em cru e tempere-os com picante.
- 2 Leve ao lume a manteiga e, quando estiver bem quente, junte-lhe o chouriço cortado em rodelas muito finas, os camarões e deixe fritar um pouco.
- 3 Adicione então o açafrão, o cubo de galinha MAGGI, as Natas Longa Vida Original, o Creme de Marisco MAGGI e deixe apurar.
- 4 Acompanhe com arroz preparado com 1 cubo de galinha MAGGI.