



Pratos Principais

Peixe e Marisco

Gambas na Frigideira

🕒 28 min.

🔑 Fácil

🔒 Moderado

🍴 2 doses

Ingredientes

- 12 gambas (grandes)
- 60 g de bacon
- 3 c. de sopa de conhaque
- 1 cebola (pequena)
- 2 c. de sopa de azeite
- 4 c. de chá de MAGGI Creme de Marisco
- 6 c. de sopa de Natas Longa Vida Original

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|-------|
| Energia | 615,6 kcal | 31%* |
| Proteínas | 52,5 g | 105%* |
| Lípidos | 35,4 g | 51%* |
| Hidratos de Carbono | 10,4 g | 4%* |

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

Preparação

- 1 Numa frigideira coloque o azeite, a cebola picada e o bacon cortado em pequenos pedaços.
- 2 Acrescente as gambas, deixe-as dourar e junte o cognac para as flambear.
- 3 Dilua o Creme de Marisco MAGGI em 7 colheres de sopa de água e deite sobre as gambas.
- 4 Tempere com pimenta e deixe cozer durante 5 minutos.
- 5 Acrescente as Natas Longa Vida Original, mexendo, mantenha ao lume alguns instantes para engrossar.
- 6 Sirva com arroz branco.