



Pratos Principais

Pratos de Peixe e Marisco

Camarões Flameados

🕒 25 min.

👤 Fácil

🍷 Moderado

🍴 2 doses

Ingredientes

20 camarões graúdos
1 c. de sopa de manteiga
2 cálices de whisky
2 dentes de alho (picado)
1 c. de sobremesa de sumo de limão
1 c. de chá de maisena
ceboleto q.b.
300 ml de Natas Culinária Longa Vida

Informação nutricional

Energia	588,9 kcal	29%*
Proteínas	27,1 g	54%*
Lípidos	33,5 g	48%*
Hidratos de Carbono	11,5 g	4%*

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

Preparação

- 1** Coza os camarões em água a ferver com sal durante 3 minutos.
- 2** Descasque as cabeças e frite-os na manteiga. Deite o whisky e deixe flamear até que as chamas se apaguem.
- 3** Retire os camarões da frigideira e frite os alhos.
- 4** Junte a maizena com as Natas Culinária Longa Vida e deite na frigideira, tempere com sal, pimenta, piri-piri e sumo de limão.
- 5** Deixe cozinhar um pouco, de seguida junte o tomate e o cebolete.
- 6** Deite os camarões novamente na frigideira e aqueça, sem deixar ferver.
- 7** Sirva acompanhado de arroz branco.