

Pratos Principais | 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
cebolete q.b.
300 ml de Natas Longa Vida Original

Informação nutricional

Energia	726,9 kcal	36%*
Proteínas	26,5 g	53%*
Lípidos	50,9 g	73%*
Hidratos de Carbono	7,2 g	3%*

*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 Longa Vida Original 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.