



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  
ceboleto q.b.  
300 ml de Natas Longa Vida Original

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	726,9 kcal	36%*
<b>Proteínas</b>	26,5 g	53%*
<b>Lípidos</b>	50,9 g	73%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 ceboleto.

6 Deite os camarões novamente na frigideira e aqueça, sem deixar ferver.

7 Sirva acompanhado de arroz branco.