

Camarão Frito com Alho



Grau de Dificuldade: Simples
Custo da Refeição: Baixo
Tempo Preparação: 10 minutos
Tempo Cozedura: 10 minutos
Doses: 2

INGREDIENTES

- 500g Camarão (descongelado)
- 100ml Vinho branco (ou cerveja)
- 2 dentes de alho
- 1 limão
- q.b. Azeite
- q.b. Margarina
- q.b. Piri-piri
- q.b. Pimenta
- q.b. Sal
- q.b. Salsa (opção)

INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

1. Tempere os camarões com um pouco de sal, pimenta e sumo de 1/2 limão. Reserve 30 minutos.
2. Num tacho largo ou frigideira coloque a aquecer o azeite, a margarina, os dentes de alho fatiados e o piri-piri e deixe aquecer tudo muito bem.
3. Quando estiver bem quente, adicione os camarões e frite-os mantendo o lume alto.
4. Depois dos camarões ganharem cor, pode juntar o vinho branco e frite mais um pouco (o álcool tem que evaporar).
5. Quando se encontrarem fritos, retire os para um prato e deixe o molho apurar mais 3 minutos.

6. Regue o camarão com o molho.
7. Polvilhe com salsa e adicione 1/2 limão cortado em rodela ou triângulos.