



# Camarão de Moçambique com Molho de Espumante



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de  
15 min

Nº de pessoas

3 Pessoas

## Ingredientes

- 400 g de Camarão de Moçambique Grande Pescanova
- Sal q.b.
- Azeite q.b.
- 200 ml de espumante
- 2 c. de sopa de manteiga
- 200 ml de natas
- 1 gema de ovo
- Cebolinho q.b.

## Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
350 Kcal	3 g	16 g	31 g

## Preparação

Experimente a sofisticação do Camarão de Moçambique com Molho de Espumante, um prato que combina a frescura do camarão com a cremosidade do molho de espumante. Perfeito para ocasiões especiais ou um jantar elegante, esta receita vai surpreender os seus convidados com o seu sabor refinado e preparação simples.

1. **Preparar o Camarão:** Descongele o camarão de Moçambique, descasque deixando a cabeça e a cauda. Faça um corte longitudinal no dorso e retire a tripa. Tempere com sal.
2. **Saltear o Camarão:** Salteie o camarão em uma frigideira antiaderente grande com um generoso fio de azeite por 4 a 5 minutos de cada lado. Reserve.
3. **Preparar o Molho de Espumante:** Aqueça o espumante em um tacho largo, adicione a manteiga e espere que derreta. Misture bem as natas com a gema de ovo numa tigela e adicione esta mistura ao espumante. Cozinhe até espessar em creme, sem deixar ferver e mexendo sempre.
4. **Finalizar o Prato:** Adicione os camarões ao molho e cozinhe por 1 a 2 minutos para envolver os sabores. Salpique com cebolinho picado e sirva de imediato com uma salada.

Desfrute do requinte do Camarão de Moçambique com Molho de Espumante e complemente a sua experiência culinária com o delicioso [Camarão com Molho de Cerveja Preta e Tomilho](#). Ambas as receitas destacam o sabor único do camarão, tornando-se opções irresistíveis para qualquer ocasião especial. Experimente e surpreenda-se com a facilidade destes pratos.

[tshdnbs-22]

## Produtos Associados



**Camarão  
Moçambique  
22/34**  
400 g



**Camarão  
Moçambique  
Grande 32/48**  
800 g



**Camarão  
Moçambique  
Médio 48/64**  
800 g