



Camarão Salteado ao Espumante, Anis e Canela



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 Emb. de Camarão de Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- 200 ml de espumante
- 4 estrelas de anis
- 3 paus de canela
- 2 chalotas
- Manteiga e azeite q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.

Preparação

1. Descongelar o Camarão de Moçambique, passar por água fria corrente e escorrer bem;
2. Numa frigideira larga antiaderente, derreter 2 c. de sopa de manteiga com 2 c. de sopa de azeite e amolecer as chalotas picadas finamente. Depois, juntar as estrelas de anis e os paus de canela e cozinhar 1 a 2 minutos;
3. Juntar o camarão, temperar com sal e pimenta preta moída na hora e cozinhar por 2 a 3 minutos;
4. Acrescentar o espumante e cozinhar mais 4 a 6 minutos em lume médio a alto, virando os camarões a meio do tempo;
5. Servir os camarões salteados quentes com o molho de espumante e especiarias, acompanhados de uma salada verde.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g



**Camarão
Moçambique
Cozido 30/40**

500 g



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

800 g