



Cataplana de Camarão às Aromáticas



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Vannamei Gigante 8/16 800 g PESCANOVA
- 1 dl de azeite
- 1 cebola grande
- 2 alhos-franceses
- 2 dentes de alho
- 1 pimento vermelho grande
- 1 tomate maduro grande
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1,5 dl de vinho branco
- Salsa e coentros q.b.

Preparação

1. Descongelar os Camarões e reservar.
2. Numa cataplana com aprox. 30 cm (ou num tacho largo) amolecer no azeite a cebola e o alho-francês cortados em rodela e o alho laminado.
3. Juntar o pimento cortado em rodela e o tomate picado (sem pele), temperar de sal e pimenta preta e mexer. Refrescar com o vinho branco e deixar ferver por 1 min. .
4. Dispor os Camarões em cima da mistura de legumes, temperar de sal, salsa e coentros, regar com um fio de azeite e fechar a cataplana. Cozinhar por 15 min. aprox. em lume brando a médio, agitando a cataplana de vez em quando para não pegar.
5. Servir de imediato salpicado com salsa e coentros picados.

Produtos Associados



**Camarão
Vannamei
Gigante 8/16**

800 g