



## Fideuá de Camarão de Moçambique



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
5 ou +  
Pessoas

### Ingredientes

- 800g de **Camarão de Moçambique Médio Pescanova**
- 400g de aletria
- 200g de chocos
- 100g de tomate
- 2 dentes de alho
- 2 c. de sopa de paprica
- 1,6l de caldo de peixe ou de marisco
- 1dl de azeite
- 1 c. de sopa de açafão
- Salsa q.b.
- Sal q.b.

## Preparação

1. **Preparar o Camarão de Moçambique:** Descongele, escorra e tempere os **Camarões de Moçambique** com sal. Reserve.
2. **Preparar os chocos:** Descongele os chocos e corte-os em pedaços pequenos.
3. **Preparar os restantes ingredientes:** Pele o tomate e os alhos, picando-os finamente. Pique também a salsa. Parta a aletria em pedaços de aproximadamente 3 a 4 cm.
4. **Saltear o Camarão de Moçambique:** Aqueça o azeite numa paellera ou frigideira larga e alta. Quando estiver quente, salteie os **Camarões de Moçambique** até ficarem rosados. Retire e reserve-os quentes.
5. **Refogar os chocos e preparar o molho:** No mesmo azeite de saltear o **Camarão de Moçambique**, adicione os chocos e refogue por 1 a 2 minutos. Em seguida, acrescente o tomate picado e a páprica, cozinhando por mais 2 a 3 minutos.
6. **Preparar a aletria:** Despeje o caldo de peixe ou de marisco na frigideira e tempere com sal, se necessário. Quando começar a ferver, adicione a aletria e cozinhe por 5 minutos.
7. **Adicionar o Camarão de Moçambique:** Passados os 5 minutos, adicione os **Camarões de Moçambique** salteados (reserve alguns para decorar), o alho picado, a salsa e o açafião. Cozinhe por mais 2 a 3 minutos e desligue o lume.
8. **Deixar repousar:** Deixe o prato repousar por 5 minutos para que a aletria absorva o caldo e atinja a textura ideal.
9. **Servir:** Decore a fideuá com os **Camarões de Moçambique** reservados e salpique com salsa fresca picada. Sirva de imediato.

Esta **Fideuá de Camarão de Moçambique** é uma excelente opção para refeições em família ou jantares com amigos. A combinação dos sabores do mar com o açafião cria um prato delicioso e aromático. Se apreciou esta receita, experimente também o nosso **Camarão Vannamei Gigante ao Molho de Azeite e Salsa com Saladinha Grega!**

## Produtos Associados



**Camarão de Moçambique Brown CB Selvagem**

2 kg



**Camarão de Moçambique CB Selvagem**

2 kg



**Camarão de Moçambique Cozido Refrigerado 80/100**

500 g



**Camarão de Moçambique Jumbo CB Selvagem**

2 kg



**Camarão de Moçambique Tigre CB Selvagem**

2 kg