



Gambão Fácil De Descascar Com Molho De Cogumelos



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Gambão Fácil de Descascar Pescanova
- 200 ml de natas
- 150 g de cogumelos
- 1 cebola pequena
- 1 dente de alho
- 1 c. de sopa de mostarda
- 1 c. de sobremesa de ketchup
- 4 a 5 gotas de molho inglês
- Sal q.b.
- Azeite q.b.

Preparação

1. Descongelar o gambão, passar por água fria corrente, escorrer bem e saltear numa frigideira antiaderente com azeite e o alho picado durante 6 a 7 min., virando a meio do tempo para cozinhar dos dois lados. Reservar num recipiente tapado para manter quente;
2. Na mesma frigideira, no azeite de cozinhar o gambão, amolecer a cebola picada finamente, juntar os cogumelos laminados e saltear ligeiramente;
3. Adicionar as natas previamente misturadas com a mostarda, o ketchup e o molho inglês, temperar ligeiramente com sal e deixar engrossar em lume brando, mexendo;
4. Servir o gambão salteado com o molho de natas e cogumelos e arroz branco, com salada de alface e tomate cereja.

Produtos Associados



Miolo de Camarão Cru com Cauda

300 g



Miolo de Camarão Cozido Refrigerado

150 g



Miolo de Camarão Panado

300 g



Miolo de Gambão 20/40

200 g



Miolo de Camarão Grande 40/60

200 g



Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60

200 g