

# CAMARÃO TIGRE EM ESCABECHE DE FUNCHO



Revista  
Dez. | Jan. 09

Fotos: Nuno Campos  
Chef: Fernando Fonseca

## PARA 4 PESSOAS

### INGREDIENTES

1,6 kg de Camarão Tigre Prim7Stars • 200 g de bolbo de funcho • 200 g de curgete • 60 ml de azeite virgem • 150 g de cebolinha com rama • 2 malaguetas vermelhas • 2 dentes de alho • 5 g de pimenta preta moída • 1 pitada de sal marinho • 50 ml de vinagre de vinho tinto • 6 g de curcuma • 40 g de manteiga • 200 ml de vinho branco • 1 ramo de salsa • 1 ramo de coentros • 1 ramo de endro • 30 g de rebentos de alfafa • 1 limão

### PREPARAÇÃO

Descongele e descasque os camarões, deixando o rabo e reservando as cabeças • Retire a tripa em forma de esparquete negro no dorso, fazendo uma pequena incisão, e corte mais profundamente da extremidade mais grossa até ao rabo, de modo a acentuar a curvatura do camarão depois de cozinhado • Tempere com sumo de limão, sal, pimenta preta moída e curcuma • Corte os vegetais em tiras finas e pique o alho • Lave todas as ervas e enxugue, reservando as folhas e picando os caules para o molho • Retire o pequeno saco de areia existente no cimo das cabeças dos camarões, separando o interior da casca e descartando-a • Refogue as aparas das cebolinhas e das ervas num fio de azeite e adicione as cabeças de camarão, deixando refogar • Seguidamente, refresque com o vinho branco e deixe cozer lentamente durante 20 a 30 minutos, adicionando um copo de água • Passe num passador e reduza • Salteie os vegetais em azeite, em lume forte, começando pela cebolinha, o funcho e a malagueta, e adicionando depois a curgete • Deve ser rápido para que os vegetais fiquem rijos e mantenham todo o seu sabor • Tempere com sal e pimenta, e refresque com o vinagre • Reserve ainda quente • Salteie os camarões no restante azeite, em lume médio, e refresque com o molho resultante da operação anterior, ligando com a manteiga fresca • Emprate conforme apresentado na fotografia e salpique em redor alguns cubinhos de tomate fresco