

# PÉROLAS DO MAR E CAMARÃO



Revista  
Dez. | Jan. 10

Fotos: Nuno Campos  
Chef: Fernando Fonseca

## PARA 4 PESSOAS

### INGREDIENTES

1 embalagem de pérolas do mar Pescanova (300 g) • 300 g de camarão 60/80 • 2 cebolotas verdes • 1 malagueta vermelha • 1 tomate maduro • 2 dentes de alho • 30 ml de azeite 0.4º • 20 ml de vinho branco • 100 ml de natas • 1 raminho de salsa • Sal e pimenta do moinho a gosto

### PREPARAÇÃO

Descongele as pérolas do mar, escorrendo bem, e descasque os camarões • Corte as cebolotas em rodelas finas e pique a malagueta e o alho • Corte os tomates em quatro e retire a parte interior, deixando apenas a parte exterior • Corte-a em cubinhos pequenos • Aqueça o azeite e refogue os alhos, a malagueta e as cebolotas rapidamente, adicionando as pérolas do mar e deixando refogar • Junte os camarões descascados e, em seguida, o tomate • Quando for difícil manter o fundo do salteado sem pegar, refresque com o vinho branco • Deixe reduzir até estar quase em seco, adicione as natas e rectifique o tempero de sal e pimenta, finalizando com a salsa picada • Pode ser utilizado como um aperitivo ou servido com arroz numa refeição