

COCKTAIL DE CAMARÃO COM ANANÁS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

4 folhas de alface cortadas em juliana
Folhas de rúcula
200g de ananás cortados em pedacinhos
200g de camarão cozido descascado
125g de maionese
2 colheres de sopa de ketchup
2 colheres de sopa de natas
1 ovo cozido picadinho
2 colheres de sopa de vinho do Porto branco
Tabasco q.b.
1 colher de sopa de salsa picada



Tempo de preparação: 15 minutos

Custo: 6.00 € | Custo por pessoa: 1.50 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/cocktail-camarao-ananas-23597/>

PREPARAÇÃO

1. Misture a alface com a rúcula.
2. Numa tigela, misture muito bem a maionese, o ketchup, as natas, o vinho do Porto branco, umas gotas de tabasco, o ovo e a salsa.
Depois do molho bem misturado, adicione o camarão e envolva.
3. Em taças de cocktail, no fundo, coloque a mistura de alface e de rúcula.
Por cima, espalhe um pouco de ananás.
Por fim, coloque a mistura do molho com o camarão.
Decore a gosto e está pronto a servir.