

CAMARÕES AO ALHINHO FLAMEJADOS COM WHISKY

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 3 PESSOAS

800g de camarão fresco ou descongelado
60g de manteiga
4 dentes de alho cortados em rodelas
Picante a gosto
80 ml de whisky
1 lima
1 molhinho de coentros picados
Sal q.b.



Tempo de preparação: 20 minutos
Custo: 10.00 € | Custo por pessoa: 3.33 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/camaroes-ao-alhinho-flamejados-whisky-26623/>

PREPARAÇÃO

1. Descasque os camarões.
 2. Numa frigideira, leve ao lume metade da manteiga e os alhos. Deixe aquecer bem. Junte o camarão. Tempere com sal e picante. Mexa até que os camarões fiquem bem fritos.
 3. Depois dos camarões fritos, junte o whisky e puxe-lhe o fogo. Quando a chama se extinguir, adicione a restante manteiga. Quando estiver derretida, adicione os coentros picados e regue tudo com o sumo da lima. Mexa e apague o lume. E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!