

PATÊ DELICIOSO DE CAMARÃO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

0,5 kg de camarões descongelados ou frescos
Meia cebola pequena picada finamente
1 dente de alho bem picado
50g de manteiga com sal
1 raminho de salsa bem picada
30 ml de whisky
1 colher de chá de sumo de limão
1 colher de chá de tabasco
1 colher de chá de molho inglês
100g de molho cocktail de whisky
250g de maionese
1 colher de café de flor de sal
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 7.50 € | Custo por pessoa: 1.35 €

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

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f21/pate-camarao-delicioso-38925/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira leve ao lume a manteiga e deixe derreter.
Junte a cebola e o alho.
Logo que aqueça, junte os camarões.
Tempere com flor de sal, o tabasco e o molho inglês.
Envolva os temperos com os camarões e adicione o whisky e a salsa picada.
Tape e deixe cozinhar em lume médio sem deixar secar o molho.
2. Passado 5 minutos, regue com o sumo de limão.
Envolva e apague o lume.
Escorra bem os camarões um a um e coloque-os num prato.
Reserve o molho e deixe arrefecer tudo.
3. Descasque os camarões e corte-os em pedacinhos.
Reserve juntamente com o camarão os pedacinhos de salsa.
4. Coloque o molho que reservou numa tigela.
Misture o molho cocktail, a maionese e o camarão cortado em pedacinhos com a salsa.
Por fim, tempere com um pouco de pimenta.
Mexe bem, tape e guarde no frigorífico até que fique fresco.
Na hora de servir acompanhe a gosto com pão e tostas.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com