

STROGONOFF DE CAMARÃO E COGUMELOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1 kg de camarão descongelado ou fresco
40g de manteiga
1 cebola pequena picada finamente
300g de cogumelos frescos cortados em quartos
60 ml de brandy
2 colheres de sopa de ketchup
200 ml de natas
Salsa picada
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 12.00 € | Custo por pessoa: 3.00 €

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

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f17/strogonoff-camarao-cogumelos-36689/>

PREPARAÇÃO

1. Descasque os camarões e retire-lhe as tripas.
Numa frigideira leve ao lume a manteiga e a cebola.
Mexe e deixe refogar em lume médio sem deixar alourar.
Adicione os camarões.
Tempere com um pouco de sal e pimenta.
Mexe e deixe fritar em lume forte até que ganhem cor.
2. Regue com o brandy e puxe-lhe o fogo.
Adicione o ketchup e os cogumelos.
Mexe e deixe cozinhar em lume médio durante 5 minutos.
3. Passado os 5 minutos, misture as natas e a salsa picada.
Mexe e deixe ferver durante 1 minuto.
Quando o molho estiver apurado está pronto a servir.
Acompanhe este prato com arroz branco ou arroz de manteiga.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!