

ESPARGUETE COM CAMARÃO E ALHO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

300g de esparguete com vegetais
1 colher de sopa de azeite
450g de camarão descascado
1 dl de azeite
4 dentes de alho picados
1 folha de louro
1 malagueta pequena
Salsa picada q.b.
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

Numa panela com água a ferver, coloque a colher de azeite, sal e o esparguete. Mexa e deixe cozer durante 6 minutos (ou conforme o tempo indicado no pacote).

Depois de cozido, escorra o esparguete.

Numa frigideira, leve ao lume o azeite, os alhos picados, a malagueta e a folha de louro. Deixe aquecer um pouco.

Junte os camarões, tempere com um pouco de sal (muito pouco) e deixe fritar.

Depois do camarão frito, junte o esparguete. Envolve bem e deixe fritar um pouco.

Por fim junte a salsa, mexa e apague o lume.

Está pronto a servir

Custo: 5.50 € ; Custo por pessoa: 2.75 €

<http://www.saborintenso.com/f17/esparguete-camarao-alho-936/>

www.saborintenso.com