

CAMARÃO COZIDO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

800g de camarão congelado ou fresco
com calibre igual ou inferior a 30/40
1 mão cheia de sal
1 folha de louro
1 dente de alho grande esmagado com casca
1 malagueta



Tempo de preparação: 15 minutos

Custo: Conforme o camarão

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f17/camarao-cozido-41579/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com 2,5 litros de água, tempere com o sal.

Junte o dente de alho, a malagueta e a folha de louro.

Deixe ferver até que o sal dissolva.

2. Junte o camarão e deixe cozer em lume forte até que levante fervura.

Logo que comece a ferver, retire do lume e escorra.

Coloque de imediato o camarão numa travessa funda ou num prato fundo.

3. Tape o camarão com um pano turco embebido em água fria.

Certifique-se que o camarão fica bem tapado para que não perca a humidade.

Guarde no congelador durante 30 minutos.

4. Passado os 30 minutos, coloque o camarão no frigorífico e mantenha-o tapado com o pano até à hora de servir.

Depois do camarão frio está pronto a servir.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!