

CREME DE MARISCO

INGREDIENTES PARA 3 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 40 MINUTOS

400g de camarão
60g de manteiga
1 cebola picada
2 tomates maduros cortados em cubinhos
1 malagueta pequena cortada em pedacinhos
4 colheres de sopa de farinha torrada
60 ml de vinho branco
Sal q.b.
Croutons q.b.

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com 1600 ml de água a ferver, tempere com sal. Junte os camarões e deixe ferver durante 1 minuto. Com uma escumadeira, retire os camarões e deixe-os arrefecer. Reserve a água.
2. Descasque os camarões e reserve as cabeças.
3. Junte as cabeças à água de cozer o camarão e deixe ferver durante 1 minuto. Passe tudo com a varinha mágica. Coe o caldo num passado de rede.
4. Num tacho, leve ao lume a manteiga, a cebola, o tomate e a malagueta. Mexa e deixe refogar. Junte a farinha ao refogado e mexa. Junte o vinho branco e misture. Aos poucos e mexendo sempre, junte o caldo coado novamente numa rede ainda mais fina. Deixe cozinhar durante 10 minutos.
5. Passe tudo com a varinha mágica. Deixe ferver um pouco até que fique um creme aveludado. Sirva o creme com os camarões e os cubinhos de pão (croutons).

Custo: 6.00 € ; Custo por pessoa: 2.00 €

<http://www.saborintenso.com/f19/creme-camarao-15165/>

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