

CAMARÃO À MODA DE MACAU

à moda do João Bosco Q. da Silva

Ingredientes:

- 15 camarões grandes, com as cascas, cabeças e os rabos
- Pouco sal

- 20 dentes de alho picados
- 1 maço de cebolinha, lavada, seca e picada
- 1 maço de coentro, lavado, seco e picado
- 1 malagueta picada (opcional)
- 1 colher de chá de azeite de oliva
- Sal
- Um pouco de amido de milho

- Óleo ou Azeite

Modo de Preparo:

- Com uma boa faca, com cuidado, cortam-se horizontalmente os camarões pelas costas, a fim de se separar da carne e poder recheá-los. Retirar a veia escura.

- Temperar os camarões pelas costas com pouco sal.

- Em separado, faz-se uma mistura com o alho, cebolinha, coentro, malagueta, azeite, e o sal.

- Antes de recheiar os camarões, salpicar a abertura com um pouco de amido de milho. Recheiar em seguida com a mistura e deixar descansar meia hora para pegar o tempero.

- Esquentar pouco óleo ou azeite numa frigideira. Fritar, em fogo médio, uns 3 ou 4 camarões por vez. Dependendo do tamanho do camarão e do fogo, fritar um minuto ou um pouco mais, de cada lado.

- Servir imediatamente com arroz branco.