

## **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.