




Salteado de Camarão com Molho de Laranja

 TEMPO	 N. PESSOAS	 €/TOTAL	 €/PESSOA APROX.
15 MIN	4	6,00€	1,50€

Ingredientes:

- › **Camarão 60/70 MasterChef** 400g
- › **Bimis** 30g
- › **Linguine** 250g
- › **Laranja** 230g
- › **Azeite** 4cl
- › **Pimento vermelho** 150g
- › **Doce de laranja** 50g
- › **Cebolinho** 5g
- › **Alho** 40g
- › **Sal** 5g
- › **Pimenta preta moída** 1g

Preparação:

1. Tempere o camarão com os alhos picados, 2g de sal, a pimenta, o sumo e a raspa de uma laranja e deixe marinar 5 minutos.
2. Corte o pimento às tiras e limpe as sementes.
3. Coza os bimis em água a ferver durante 4 minutos. Escorra-os, corte-os em pedaços e reserve.
4. Coza a massa conforme as instruções da embalagem com 3g de sal.
4. Aqueça o azeite numa frigideira, escorra os camarões (reserve a marinada), salteie-os na frigideira em lume forte e deixe cozinhar cerca de 4 minutos ou até estarem bem corados.
5. Junte o pimento limpo e cortado, refresque com a marinada, adicione 50g de doce de laranja. Envolve e deixe derreter.
6. Tempere com um pouco de pimenta, adicione os bimis cozidos e envolva tudo muito bem.
7. Salpique com o cebolinho picado .

12,48€

PREÇO S/IVA

FICA A **6,24€** /KG

Camarão Aquacultura 60/70 Vannamei MasterChef 2Kg



Dica do Chef

Depois de cozidos, coloque os bimis num banho de gelo e água para manter a cor.



Veja aqui o vídeo desta receita!

