



Prato Principal

Açorda de Marisco



Ingredientes

1. 400g camarão
2. 100g miolo de amêijoa
3. 1 pão grande e rústico (tipo Rio Maior)
4. 1 folha de louro, sal, pimenta e piri-piri
5. azeite, cebola, alho
6. 1 tomate maduro
7. sumo de limão
8. coentros frescos
9. 2 ovos

Tempo: Aproximadamente 30 a 40 minutos

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Colocar cascas e cabeças de 12 camarões num tacho e dar uma fervura
2. Adicionar louro, sal e pimenta a gosto
3. Cortar a parte de cima do pão e retirar todo o miolo
4. Coar o caldo em cima do miolo do pão e misturar tudo muito bem
5. Colocar a cebola e o alho picados noutro tacho, em seguida colocar o azeite
6. Deixar estalar um bocadinho a cebola, em seguida colocar o camarão e amêijoa
7. Adicionar o tomate aos cubos e o piri-piri, em seguida retirar alguns camarões e cortar em 3 ou 4
8. Voltar a adicionar os camarões cortados e um bocadinho de sumo de limão
9. Juntar o pão e os ovos batidos ao camarão, em seguida colocar os coentros picados
10. Verter a açorda para o pão



Link do vídeo: https://www.youtube.com/watch?v=-0polf_gtcI