



Prato Principal

Spaghetti de Frutos do Mar



Ingredientes

1. 1 cebola e 1 dente de alho
2. azeite q.b
3. sal q.b
4. tomate
5. 1 copo de cerveja ou vinho branco
6. pimentos pequenos (vermelhos e amarelos)
7. 1 embalagem de cocktail de marisco congelado
8. camarões crus
9. vieiras ou medalhões de pescada
10. 1 base de creme de marisco (ex knorr)
11. esparguete q.b
12. coentros frescos

Tempo: Aproximadamente 30 a 35 minutos

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Começar por fazer o refogado, em seguida remover o miolo de camarão e adicionar o cocktail no refogado
2. Adicionar os camarões, as postas de peixe e sal a gosto, em seguida adicionar cerveja
3. Adicionar o tomate inteiro e os pimentos sem as sementes
4. Após alguns minutos retirar a pele do tomate e adicionar água
5. Com a água a ferver retirar os camarões e adicionar o esparguete e a base de creme de marisco
6. Em seguida com o esparguete cozido adicionar o miolo de camarão e delícias
7. Retirar as postas e cortar em pedaços mais pequenos e colocar de novo junto do esparguete
8. Para finalizar, empratar com o restante dos camarões e decorar com os coentros



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=lcAvR8W2mgw>