

Camarão Gratinado

Preparação:

- Aloura-se a cebola e o alho picados no azeite.
- Adiciona-se o tomate pelado, os cogumelos fatiados e o camarão.
- Rega-se com o vinho e o caldo de peixe e polvilha-se com a farinha. Deixa-se cozinhar mexendo frequentemente.
- Depois, divide-se por frigideiras individuais em pirex, à volta dispõe-se puré de batata utilizando um saco de pasteleiro.
- Vai ao forno bem quente por 10 minutos. Serve-se polvilhado com salsa picada.

Ingredientes:

- 400 g miolo de camarão
- 1 cebola(s)
- 6 dente(s) de alho
- 2 tomate(s)
- 1 lata cogumelos laminados
- 1 dl vinho branco
- 1 dl caldo de cubo de peixe
- 2 c. sopa farinha
- azeite
- salsa picada
- puré de batata q.b.