

Carabineiros Grelhados

Carabineiros Grelhados

Modo de confeção: Grelhar

Ingrediente principal: Camarão

Ingredientes

4 carabineiros

1 fio de azeite

1 cálice de vinho branco

sal marinho Marnoto by Necton q.b.

2 lâminas de gengibre fresco

1 folha de louro

2 dentes de alho

1/2 malagueta fresca

folhas de hortelã q.b.

Preparação

Lave os carabineiros em água com sal. Descasque-os e deixe apenas a cabeça com casca. Tempere com sal.

Numa frigideira, deixe frigar os dentes de alho com um fio de azeite. Adicione um pouco de vinho branco. Adicione o gengibre fresco e a folha de louro. Retifique os temperos, se necessário.

Acrescente a malagueta e os carabineiros. Tape a frigideira e deixe cozinhar, cerca de 4 minutos. Sirva com o molho a hortelã para decorar.

