

# ARGOLAS DO MAR COM MIOLO DE CAMARÃO AO MOLHO DE CREMOSO DE LARANJA



## CONFEÇÃO

1. Cozer o esparguete com a indicação na embalagem da mesma.
2. Colocar lâmina picadora, juntar o alho e a cebola e casca de meia laranja. Programar, velocidade 11 a 10 segundos.
3. Trocar para lâmina misturadora, juntar o azeite e programar Slow Cook P1 durante 4 minutos.
4. Juntar as natas com ervas aromáticas, sumo de meia laranja, sal, piri-piri e programar Slow Cook P3 durante 20 minutos, a meio da cozedura juntar o miolo de camarão e argolas de pota.
5. Rectificar os temperos a gosto no fim.
6. Decorar com salva e manjeriço seco.

## INGREDIENTES

- 350G DE ARGOLAS DO MAR
- 200G DE MIOLO DE CAMARÃO
- 1 LARANJA
- 1 PACOTE DE NATAS COM ERVAS AROMÁTICAS
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 CEBOLA GRANDE
- ESPARGUETE "NERO"
- SAL E PIRI-PIRI A GOSTO
- SALVAS E MAJERICÃO A GOSTO