

CAMARÃO COM ALHO E PIRI-PIRI



INGREDIENTES

- 50ML DE AZEITE
- 6 DENTES DE ALHO
- 400/500G DE MIOLO DE CAMARÃO GRANDE CONGELADO
- SAL QB
- PIRI-PIRI QB (OU PIMENTA CAYENE)
- SUMO DE 1/2 LIMA (OU LIMÃO)
- SALSA QB

CONFEÇÃO

1. Com a lâmina ultrablade, colocar o azeite na taça e programar SlowCook P1 4 minutos.

2. Pelo orifício da tampa colocar os alhos e picar 20 segundos velocidade 10.

3. Colocar o acessório misturador e adicionar o miolo de camarão, o sal e o piri-piri.

4. Programar Slow Cook P1 e de seguida programar manualmente vel 3, 110°C durante 15 minutos.

5. Juntar o sumo de lima ou limão e envolver.

6. Salpicar com salsa (opcional) antes de servir.

8. Notas:

9. Como tem muito molho fica maravilhoso acompanhado com pão fresco ou ligeiramente torrado.

10. Também fica muito bem com migas a acompanhar.

11. A receita original indica cerca do dobro do camarão (800g), para isso aumentar 5 minutos à programação manual.

12. Receita adaptada da original Yammi.
