

Ingredientes

Camarões graúdos - 1 quilo e meio

Caldo de limão - 1 limão

Salsa - 1 ramo

Cognac - 1 cálice

Cebolinha verde - 1 ramo

Cebolas em rodélas - 3

Creme de leite fresco - 1/2 quilo

Sal

Pimenta do reino

Leite gelado

Noz moscada

Queijo Parmezon ralado

Modo de preparo

1. Limpar os camarões, lavar bem.
2. Temperar com 1 mistura de sal, pimenta do reino.
3. Regar com caldo de limão.
4. Numa panela colocar água e o amarrado de salsa e cebolinha verde. Quando ferver, acrescentar os camarões e cozinhar.
5. À parte, cortar as cebolas em rodélas finas e colocar de molho no leite gelado.
6. Retirar os camarões cozidos, escorrer.
7. Numa frigideira flambar e reservar.
8. Bater o creme de leite fresco para encorpar.
9. Temperar o creme batido com noz moscada ralada e sal.

Montagem em conchas individuais

Os camarões (3) flambados, por cima 1 rodela de cebola escorrida, acrescente 1 boa colherada de creme batido.

Polvilhar parmezon ralado, 1 pedacinho de manteiga e levar para gratinar.

Autora: Bia Borges
25 de setembro de 2011