

Ingredientes

Camarões grandes - 500 gramas

Sal - a gosto

Pimenta do reino - a gosto

Folha de louro

Galhos de salsa

Azeite

Lula - 500 gramas

Vieiras - 300 gramas



Autora: Sandra Assumpção
13 de dezembro de 2013

Modo de preparo

1. Cozinhe os camarões em água temperada com sal, pimenta-do-reino, fondor, folhas de louro e galhos de salsa.
2. Escorra e reserve.
3. Esquente uma frigideira, junte azeite e passe a lula e as vieiras, separadas, rapidamente.
4. Cozinhe o polvo em panela de pressão com água, sal, 1 folha de louro, 1 cebola inteira e um rolnha.
5. Quando a água começar a ferver, coloque o polvo.
6. Feche a panela e assim que a panela chiar conte 15 minutos.
7. Pique o polvo em pedaços, os camarões ao meio e as vieiras, dependendo do tamanho, também são picadas.
8. Misture tudo e reserve. Faça um vinagrete com pimentões, cebola, tomates e tempere com sal, limão e salsa.
9. Misture aos frutos do mar e leve para gelar.

Montagem

Sirva dentro de uma folha de alface ou com folhas verdes acompanhado de pão francês.