

Açorda de camarão

Peixe —    60 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/acorda-de-camarao



Ingredientes

800g de camarão
2 ovos
250g de pão duro
3 dentes de alho
0,5l de azeite
Coentros q.b.
Sal q.b.

Confeção

1. Coza os camarões em água com sal. Escorra-os e reserve a água da cozedura. Num tacho, aloure os dentes de alho no azeite. Introduza o pão, previamente amolecido na água de cozer o camarão.
2. Deixe ferver, mexendo sempre de maneira a obter uma açorda macia. Tempere com sal. Junte os camarões ao preparado anterior, o ovo e os coentros e mexa. Sirva de imediato.