

## CAMARÕES SALTEADOS COM ALHO, MALAGUETA, COENTROS E ERVA PRÍNCIPE

### INGREDIENTES (4 PESSOAS)

20 unidades de camarão 20/30 limpo (descascado e sem tripa)	20 g de gengibre
1 dl de azeite	10 g de coentros em juliana
25 g de alho laminado	10 g de malagueta laminada sem sementes
30 g de erva príncipe	Flor de sal q.b.
4 gomos de lima	

### PREPARAÇÃO

Numa tábua, bata a erva príncipe e corte-a em pedaços.

Numa frigideira, aqueça um fio de azeite. Mantendo o lume não muito forte, acrescente a erva príncipe, o gengibre cortado em rodela e com pequenos golpes e o alho laminado. Deixe o azeite ganhar o aroma da erva príncipe, do gengibre e do alho. Tempere o camarão com um pouco de flor de sal, envolva bem e reserve.

Junte à frigideira a malagueta laminada e mais um pouco de azeite. Aumente um pouco o lume e, quando o azeite estiver a borbulhar, distribua o camarão pela frigideira. Deixe cozinhar, vire o camarão para que cozinhe uniformemente e acrescente um pouco mais de sal. Esprema um pouco de sumo de lima por cima do camarão e envolva. Junte os gomos de lima à frigideira e mais um fio de azeite. Deixe cozinhar um pouco mais e finalize com coentros cortados em juliana. Sirva de imediato.

