

SALADA CAESAR COM CAMARÃO MARINADO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

250 g de alface romana
120 g de croutons
12 camarões 20/30
2 colheres de sopa de sumo de lima
0,5 dl de azeite virgem extra
Queijo parmesão q.b.
Flor de sal q.b.
Pimenta q.b.

Molho Caesar:

40 g de filetes de anchova
1 colher de café de mostarda suave
1/2 dente de alho picado
1 colher de chá de molho inglês
90 ml de vinagre de vinho tinto
30 g de parmesão ralado
250 g de azeite
Sumo de meio limão pequeno
3 gotas de tabasco
Sal q.b.
Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Descasque os camarões e corte-os em lâminas. Prepare uma vinagreta com o sumo de lima e o azeite. Regue as lâminas de camarão com a vinagreta, acrescente um pouco de flor de sal e pimenta e deixe marinar durante 10 minutos. (Se preferir, pode cozer primeiro o camarão e só depois temperá-lo com a vinagreta).

Corte a base da alface, solte as folhas e corte-as em pedaços. Lave e seque-bem as folhas de alface. Reserve.

Para preparar o molho, triture o sumo de limão, o vinagre, o molho inglês, as anchovas, o alho picado, a mostarda, as gotas de Tabasco, o parmesão ralado, um fio de azeite e pimenta. Junte o azeite e triture novamente. Se necessário, rectifique os temperos com pimenta, sumo de limão e Tabasco. Passe o molho para uma taça e reserve no frio até ao momento de o utilizar.

Coloque parte da alface numa taça grande de servir. Acrescente alguns camarões, um pouco de molho e envolva bem. Junte algumas lascas de parmesão e croutons. Acrescente um pouco mais de alface, camarão e molho. Finalize com o restante camarão, com um pouco mais de alface, croutons, lascas de parmesão, pimenta e mais um fio de molho. Se gostar, acrescente algumas anchovas à salada. Sirva de imediato.

