

Camarões na frigideira com alinho



Ingredientes:

- 1kg de camarão
- sal q.b.
- pimenta moída q.b.
- azeite q.b.
- 1 colher de sopa de manteiga
- 6 dentes de alho laminados
- 1 limão

Une fois les crevettes décongelées et égouttées, faites une coupe sur toute la longueur de la longe et retirez soigneusement le boyau en retirant la carapace (ne laissez que la queue). Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Faire chauffer une grande poêle avec un filet d'huile et de beurre. Ajoutez l'ail et laissez-le craquer un peu. Ajoutez ensuite les crevettes et laissez-les frire des deux côtés jusqu'à ce qu'elles obtiennent une couleur opaque. Arroser de jus de citron.