

Pica-pau de camarões, chouriço e pimentos



Ingredientes

- 1 pimento vermelho médio
- 1 pimento amarelo médio
- 1 pimento verde médio
- 1 chouriço
- azeite q.b.
- 500 g de miolo de camarão
- sal e pimenta q.b.
- alho em pó q.b.
- orégãos frescos q.b.

Preparação

- Corte os pimentos em cubos pequenos. Reserve. Corte o chouriço às rodelas e frite-as numa frigideira até começarem a largar gordura.
- Adicione os cubos de pimento e regue com um fio de azeite. Deixe refogar por mais 4 minutos.
- Acrescente o miolo de camarão e tempere com sal, pimenta, alho em pó e mais um pouco de azeite. Deixe cozinhar por mais 5 minutos ou até o camarão ficar crocante e dourado.
- Sirva polvilhado com orégãos frescos. Pode acompanhar com arroz branco.

