

<http://casademacau.com.br/gastronomia.php>

**Rolando Maria da Luz**  
Confrade Representante da ACM-SP



**\* SABORES DE MACAU \***  
Aula:09 de abril de 2017

## **GAMBAS EM AZEITE E ALHO**

por Natércia Luz Silva

*Camarão frito no azeite com alho e pimenta vermelha servido com salsinha, é uma receita bem simples e rápida e certamente já muitos a prepararam, de uma maneira ou de outra. Desaconselho a usar o camarão congelado pois o gosto fica totalmente alterado assim como a textura.*

## **GAMBAS EM AZEITE E ALHO**

### **Ingredientes**

500 g de camarão cinza fresco com casca(1 kg = 60 unidades)  
10 dentes de alho grandes  
Meia xícara de azeite de oliva  
Sal q.b.  
1 pitada de bicarbonato de sódio  
Pimenta vermelha (dedo de moça) a gosto, sem sementes e fatiada  
1 colher de café de colorau ou páprica picante  
Salsinha fresca bem picada  
Pão fresco

### **Modo de Preparo**

Retirar as cascas e as tripas dos camarões. Temperar com 3 dentes de alho picados, 3 colheres de sopa de azeite, sal e bicarbonato.

Esquentar o restante do azeite no fogo brando e fritar o alho e a pimenta vermelha, mexendo rapidamente com uma colher de pau, para evitar que se queimem. Retirar o alho e a pimenta e reservar.

Aumentar o fogo. Colocar os camarões aos poucos e deixe-os fritar por meio minuto de cada lado até terminar. Colocar de volta o alho e a pimenta reservados e temperar o azeite com sal a gosto. Acrescentar o colorau ou páprica e fritar tudo por mais 1 a 2 minutos.

Transferir para uma travessa e polvilhar com salsinha picada.

Servir com pão fresco para molhar no azeite.