Pratos Principais | Peixe e Marisco

Camarão com Açafrão e Chouriço

35 min. | Fácil | Moderado | 4 doses

Ingredientes

1,5 kg de camarão graúdo
80 g de chouriço
60 g de manteiga
1 c. de café de açafrão moído picante
1 cubo de MAGGI Caldo de Galinha
2 c. de chá de MAGGI Creme de Marisco
2 embalagens de Natas Longa Vida Original

Informação nutricional

Energia	819,7 kcal	41%*
Proteínas	72,2 g	144%*
Lípidos	56,1 g	80%*
Hidratos de Carbono	6,6 g	3%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Descasque os camarões em cru e tempere-os com picante.
2. Leve ao lume a manteiga e, quando estiver bem quente, junte-lhe o chouriço cortado em rodelas muito finas, os camarões e deixe fritar um pouco.
3. Adicione então o açafrão, o cubo de galinha MAGGI, as Natas Longa Vida Original, o Creme de Marisco MAGGI e deixe apurar.
4. Acompanhe com arroz preparado com 1 cubo de galinha MAGGI.