

Camarões e Mexilhões ao creme



Ingredientes

- 2 kg de camarão rosa
- 1 kg de mexilhões cozido(s), sem casca(s)
- 2 unidade(s) de cebola ralada(s)
- 200 gr de manteiga
- 2 lata(s) de creme de leite
- quanto baste de noz-moscada
- quanto baste de sal
- quanto baste de pimenta-do-reino branca

Modo de preparo

Numa caçarola grande, derreta a manteiga e refogue a cebola ralada por cerca de 10 minutos, mexendo sempre.

Acrescente os frutos do mar, refogando-os até que os camarões fiquem bem rosados.

Incorpore, então, o creme de leite, a noz-moscada, sal e pimenta do reino à gosto.

Abaixe o fogo para médio e deixe, mexendo de vez em quando, por mais 10 ou 15 minutos.

Sirva acompanhado de arroz branco.