

CAMARÕES FRITOS



INGREDIENTES

- 1 KG DE CAMARÃO (USO 20/30)
- 6 DENTES DE ALHO PICADOS
- PIRI-PIRI A GOSTO
- SAL A GOSTO
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE COLORAU
- SUMO DE 1 LIMÃO GRANDE OU 2 PEQUENOS
- 1 COLHER (SOPA) DE WHISKY OU 1 CERVEJA MINI
- 1 COLHER MEDIDA DE ÓLEO

CONFEÇÃO

1. Com bastante antecedência (de preferência, na véspera), lavar os camarões e temperar com a mistura de todos os ingredientes, com exceção do óleo. Envolver bem e conservar no frio.

2. No dia pretendido, colocar o camarão escorrido na cuba, regar com a colher de óleo e programar entre 15 a 20 minutos (coloco 18 minutos para camarão 20/30; mais pequeno exige menos tempo).

3. A 5 minutos do fim, abrir a Actifry, colocar a marinada e deixar acabar o tempo.

4. Servir quente, com rodelas de limão.
