



Carpaccio de abóbora com camarão



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Abóbora paulista (cortada em rodellas finas (2 mm), pré-cozida "al dente", branqueada)	2 unidades médias	650 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Alho poró (cortado em rodellas)	2 talos	180 g
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Alho (picado)	3 dentes	9 g
Camarão cinza (descongelado e limpo)	4 xícaras (chá)	800 g
HONDASHI® Profissional	1 colher (sopa)	13 g
Pimenta dedo de moça (picada)	1 unidade pequena	3,5 g
Vinho branco seco	4 colheres (sopa)	60 ml

Modo de Preparo

1. Em um refratário grande, disponha as rodellas de abóbora e salpique metade do sal. Reserve.
2. Em uma frigideira grande, coloque metade do Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para

aquecer. Junte o alho-poró e refogue por 2 minutos, ou até começar a dourar. Retire do fogo e disponha sobre as rodela de abóbora.

3. Na mesma frigideira, coloque o Azeite TERRANO™ restante e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 2 minutos, ou até começar a dourar. Acrescente o camarão, o HONDASHI® Profissional, o sal restante, a pimenta e o vinho, e cozinhe por 5 minutos, mexendo de vez em quando, ou até o camarão estar cozido.

4. Retire do fogo, disponha sobre as rodela de abóbora e sirva em seguida.