



Sugestão OSTRAMAR

Receita de Lambreta:

Ingredientes:

1. - 6x Dentes de Alho
2. - 1x Cebola grade
3. - 1x Pimenta do Reino
4. - 1x Vinho Branco
5. - 2x Copos de água ou caldo de peixe
6. - 1x Lata de creme de leite
7. - 1x Salsinha ou Coentro
8. - 1x Azeite
9. - 1x Páprica picante ou similar



Modo de preparo:

Em uma frigideira grande e com o fogo bem alto coloque bastante **azeite**, **6 dentes de alho** amassado, **1 cebola grande** cortada em rodela, **pimenta do reino**, coloca a **lambreta**, depois jogue o **vinho branco**, espumante ou outra bebida alcoólica para flambar (o fogo tem que entrar na panela) , coloque **2 copos de água** ou caldo de peixe, deixe ferver e depois que a **lambreta** abrir, coloque **1 lata de creme de leite** e finalize com **salsinha ou coentro** bem picado. Usar **páprica picante** ou similar derretido na manteiga antes e colocar depois de flambar

Servir na própria casca e com o caldo para tomar.

NUNCA COLOCAR SAL!