

## OMELETA DE GAMBAS

### **INGREDIENTES:**

500 g de camarão e 60 g de manteiga  
1 Cebola e 3 dentes de alho  
½ Pimento encarnado e ½ pimento verde  
Sal e pimenta e 1 dl de vinho branco  
1 Ramo de salsa e 8 ovos  
200 g de pappadums de compra  
Óleo para fritar

### **PREPARAÇÃO:**

Descasque o camarão e leve a cozer em metade da manteiga junto da cebola, os alhos e os pimentos às fatias. Tempere com sal e pimenta e regue com o vinho. Deixe ferver até este evaporar. Junte parte da salsa picada e reserve quatro camarões para decorar.

Bata os ovos, dois a dois, e disponha numa frigideira antiaderente untada com um pouco da restante manteiga. Coloque por cima uma porção de preparado de camarão e enrole a omeleta com a ajuda de uma espátula de madeira. Reserve.

Repita a operação até esgotar os ingredientes e sirva as omeletas com os pappadums fritos em gordura quente e escorridos sobre papel absorvente. Decore com os camarões que reservou e a restante salsa.

### **Dica:**

Junte 1 c. (chá) de gengibre fresco ralado ao tempero dos camarões.