

# 蘑菇蒜茸蝦

## Camarão com alho e cogumelos Garlic prawns with mushrooms

### 材料 (四人用)

蘑菇	8隻
牛油	120克
蒜頭 (切碎)	1-2片
生蝦 (剝殼)	700克
荷蘭芹(切碎)	2 湯匙
鹽及胡椒粉	
檸檬汁	

### 製作方法

1. 保留原隻蘑菇，但必須除去根莖，然後沖洗。
2. 把牛油熔化在一個淺的砂鍋，大火煮30秒。加入蘑菇、蒜茸、鹽、胡椒粉及檸檬汁。大火煮兩分鐘，盛起，上碟。
3. 把蝦放在砂鍋，大火煮1分鐘。
4. 加入荷蘭芹及調味料。

### Ingredientes (para 4 pessoas)

Cogumelos	8
Manteiga	120 g
Alho (picado)	1-2 dentes
Camarão cru (sem casca)	700g
Salsa picada	2 colheres de sopa
Sal e pimenta q.b.	
Sumo de limão q.b.	

### Modo de confecção

1. Lavar e deixar os cogumelos inteiros, mas retirar os talos.
2. Derreter a manteiga numa caçarola rasa por 30 segundos em lume forte. Adicionar os cogumelos, os alhos, o sal, a pimenta e o sumo de limão. Cozinhar durante 2 minutos. Retirar e colocar no prato.
3. Colocar os camarões na caçarola e cozinhar em lume forte durante 1 minuto.
4. Misturar a salsa e acrescentar os temperos.



### Ingredients (serving of 4)

Mushrooms	8
Butter	120 g
Garlic (chopped)	1-2 cloves
Raw prawns (peeled)	700g
Chopped parsley	2 tablespoons
Salt and pepper	
Lemon juice	

### Directions

1. Leave the mushrooms whole, but remove the stalks. Rinse.
2. Melt the butter in a shallow casserole for 30 seconds on high fire. Add the mushrooms, garlic, salt, pepper and lemon juice. Cook for 2 minutes. Remove and set aside.
3. Add the prawns to the casserole and cook on high fire for 1 minute.
4. Mix in the parsley and add more seasoning.