

Camarão Grelhado com Ananás

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

Óleo para untar
36 camarões cozidos grandes, descascados e limpos
4 colheres de sopa de azeite
4 colheres de sopa de sumo de limão fresco

1/2 abacaxi grande, descascado e sem caroço
3/4 chávena de cebola roxa picada
1/4 chávena de coentro fresco picado
2 colheres de sopa de pimentão

Preparação:

Pincele a grelha com o óleo e pré-aqueça.
Separe o camarão por 6 espetos.
Misture 2 colheres de azeite com 2 colheres de sopa de sumo de limão numa tigela pequena e pincele sobre o camarão.
Polvilhe o camarão com sal e pimenta e deixe marinar por 15 minutos.

Polvilhe 12 fatias de abacaxi com sal e pimenta.
Grelhe o abacaxi até ficar macio, cerca de 4 minutos de cada lado.
Retire do lume, corte em pedaços com cerca de 1,5 cm de espessura e coloque-os numa tigela.
Misture a cebola, o coentro e o pimentão. Adicione a mistura de azeite e limão.
Tempere a salsa com sal e pimenta.

Grelhe o camarão até ficar opaco no centro, cerca de 5 minutos e sirva com a salsa.