

Oi Maurício

Aqui vai a receita que você me pediu. Aprendi a fazer a fritada com Vovó Belinha. Eu era muito nova, mas aprendi e não me esqueci. Escrevo conforme vou me lembrando. Se for necessário, você pode manipular o texto como achar melhor. Este prato é típico da culinária maranhense.

Maninha [*Maria Neusa Cadaval Bedê*]

FRITADA DE CAMARÃO

Ingredientes

- 2 kg de camarão fresco pequeno
- 3 chuchus bem verdes e macios
- 6 ovos (caipiras de preferência)
- leite de um coco ou 1 vidro de leite de coco

Temperos para o molho:

- tomates bem maduros, cebola e pimentão picadinhos, salsa, cebolinha e coentro (pouco), azeitona verde
- limão e bastante azeite de oliva do bom.

Modo de fazer

- lavar e temperar o camarão com sal e caldo de limão
- picar os chuchus em pedaços pequenos e refoga-los em panela tampada e fogo baixo para ficar verdinho, macio e sem caldo.
- fazer um molho bem espesso, em caldo, com os temperos
- escorrer o vinha d'alhos do camarão e misturá-lo ao molho, levando-o ao fogo por no máximo dois minutos. Atenção: esta mistura deve ser bem sequinha (sem caldo)
- juntar o chuchu ao molho
- bater 2 ovos, claras em neve, misturando ai as gemas
- consertar o sal da mistura e temperar com um pouco de pimenta de cheiro (de preferencia), salsinha e coentro (pouco)
- acrescentar os ovos batidos e o leite de coco, misturar levemente e despejar em fôrma (pirex) untada com azeite
- misturar os ovos restantes e espalhar por cima
- regar com azeite, decorar com fatias de cebola e levar ao forno em temperatura média.

BOM APETITE!