

## **Açorda de Camarão**

Ingredientes:

- Camarão
- Alho (esmagado)
- Azeite
- Cebolas
- Pimenta
- Louro
- Tomatada
- Coentros.

Coze o camarão, reserva a água.

Descasca o camarão, e volta a cozer principalmente as cabeças de camarão na água reservada.

Entretanto, faz-se um refogado com : cebola, muito alho, louro, azeite q.b. e pimenta.

Depois de pronto junta-se a água coada e junta-se também 2 ou 3 colheres de sopa de tomatada - deixa-se levantar fervura.

Entretanto já se tem o pão cortado finamente, de preferência pão duro.

Junta-se então à água a ferver, mexendo bem para envolver, de seguida junta-se 3 ou 4 ovos já batidos e volta-se a mexer bem, e por fim, junta-se os coentros bem picados e em abundância.

Serve-se quente.