



## Camarão frito com ananás

### Ingredientes

600 g de camarão  
2 rodelas de ananás  
2 limões  
5 colheres sopa farinha de trigo  
2 colheres chá fermento  
2 colheres sopa cerveja c/álcool  
2 colheres sopa vinho do Porto  
sal e pimenta q.b.  
óleo para fritar q.b.

### Confeção

Descasque os camarões deixando a cabeça.  
Tempere com sal, pimenta e sumo de limão e reserve no frigorífico.  
Coza as cascas, em água temperada de sal, por cerca de 10 minutos.  
Coe e deixe arrefecer.

Entretanto, misture a farinha com o fermento, a cerveja e a água da cozedura do camarão, em quantidade suficiente para obter um polme consistente.  
Tempere com sal e pimenta.

Passe o camarão pelo polme obtido e frite em óleo bem quente, em lume brando.  
Escorra sobre papel absorvente.  
Enquanto isso, corte o ananás em triângulos e grelhe, regando com o vinho do Porto.

Por fim, regue os camarões com sumo de limão e sirva com os pedacinhos de ananás grelhados.

Decore com raminhos de salsa.