

# 茄汁蝦

## CAMARÕES COM MOLHO DE TOMATE PRAWNS IN KETCHUP

### 材料

急凍老虎蝦 (去腸及去頭) : 500克  
蕃茄 (去皮及切粒) : 1個  
洋蔥 (切絲) : 半個  
蔥 (切段) : 1棵

### 調味料

茄汁 : 2湯匙  
砂糖 : 1湯匙  
鹽 : 1/2茶匙

### 製作方法

1. 用油半煎炸蝦至半熟，盛起待用，倒去多餘的油。
2. 鑊中剩 1 湯匙油，爆香洋蔥。
3. 下蕃茄和調味料。
4. 蝦回鑊。
5. 下蔥段，兜炒一會。
6. 盛起。

### Ingredientes

Camarões médios congelados  
(com intestino e cabeça retiradas) : 500 g  
Tomate (descascado e cortado  
em pedacinhos) : 1  
Cebola (cortada em tiras) : ½  
Cebolinha (cortada em pedaços) : 1 ramo

### Para marinar

Molho de tomate : 2 colheres de mesa  
Açúcar : 1 colher de mesa  
Sal : ½ colher de chá

### Modo de confecção

1. Fritar os camarões até ficarem meio passados, deitar fora o resto do óleo e colocá-los num prato.
2. Aquecer uma colher de mesa de óleo na frigideira e fritar as cebolas rapidamente.
3. Acrescentar o tomate e a marinada.
4. Deitar os camarões novamente na frigideira.
5. Acrescentar a cebolinha e fritar um instante.
6. Servir de imediato.



### **Ingredients**

Frozen tiger prawns (deveined and heads removed) : 500g

Tomato (peeled, diced) : 1

Onion (shredded) : 1/2

Spring onion (sectioned) : 1 sprig

### **Seasoning**

Ketchup : 2 tablespoons

Sugar : 1 tablespoon

Salt : 1/2 teaspoon

### **Directions**

1. Fry the prawns until half done, strain the oil off and save the prawns on a plate.
2. Heat 1 tablespoon of oil in a wok. Stir fry onion briefly.
3. Add tomato and seasoning.
4. Put the prawns back in the wok.
5. Add spring onion. Stir fry for a while.
6. Serve.