

# 蒜茸牛油蝦

## Camarões com manteiga e alho GARLIC BUTTER PRAWNS

### 材料

蝦	450克
蒜茸	1湯匙
牛油	1湯匙
蔥	1棵(切度)

### 調味料

拔蘭地酒	1湯匙
鹽	1茶匙
砂糖	1茶匙

### 製作方法

1. 用略多油半煎炸蝦至半熟，盛起。
2. 用1茶匙油和1湯匙牛油起鑊，爆香蒜茸和鹽。
3. 蒜茸炒香後，下蝦，兜炒一會。
4. 贊拔蘭地酒和糖，下蔥度，再炒一會即可盛起。

### Ingredientes

Camarões	450g
Alho picado	1 colher de mesa
Manteiga	1 colher de mesa
Cebolinha verde	1 ramo (cortada em comprimentos curtos)

### Tempero

Brandy	1 colher de mesa
Sal	1 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá

### Modo de confecção

1. Fritar os camarões até ficarem meio cozidos e retirar da frigideira.
2. Aquecer a frigideira com uma colher de óleo e uma colher de manteiga. Acrescentar o alho picado e sal.
3. Juntar os camarões e fritar mais um pouco.
4. Polvilhar com brandy e açúcar. Adicionar a cebolinha verde. Fritar até os camarões ficarem cozidos.



### **Ingredients**

Prawns	450g
Chopped garlic	1 tablespoon
Butter	1 tablespoon
Spring onion	1 sprig (cut into short lengths)

### **Seasoning**

Brandy	1 tablespoon
Salt	1 teaspoon
Sugar	1 teaspoon

### **Directions**

1. Fry prawns in oil until half done. Strain.
2. Heat a wok and add 1 teaspoon of oil and 1 tablespoon of butter. Add garlic and salt.
3. Add prawns. Stir fry some more.
4. Sprinkle brandy and sugar. Add spring onion. Stir fry until done.