

## Recomendações Frutos do Mar

04-Mar-2007

Neste artigo dispomos algumas recomendações úteis para preparar e cozinhar frutos do mar.

\* As conchas de ostras abrirão facilmente se forem lavadas em água fria e depois guardadas no congelador, dentro de sacos plásticos, por uma hora.

\* Quando cozinhar lagosta, junte uma cebola à água de cozimento. Quando a cebola estiver cozida, a lagosta também estará.

\* Para cozinhar mexilhões não coloque água, mas apenas um pouquinho de óleo. Leve a panela tampada ao fogo. Eles cozinharão no próprio caldo.

\* A casca dos camarões sairá facilmente se você despejar por cima água fervente com um pouco de limão ou vinagre.

\* Ao fazer camarão, guarde as cascas num recipiente fechado, dentro do congelador. Elas poderão ser utilizadas na preparação do arroz. Para isso, ferva à parte, a água com as cascas do camarão. Depois, é só cozinhar o arroz nessa água que ele ficará com gostinho de camarão.

\* Empane os camarões em mel e depois passe na farinha de rosca. Frite em bastante óleo. Eles ficarão com um sabor especial.

\* Se você cozinhar o camarão com casca em cerveja, ele ficará com um sabor parecido com o da lagosta.

\* Lave e enxugue os camarões. Coloque um por um numa assadeira, ponha sal por cima e leve ao forno para secar. Frite-os e use na preparação de molhos, croquetes, saladas e outros pratos.

\* Para eliminar o cheiro do camarão, acrescente à água fervente, durante o cozimento, um molhinho de salsa.

\* Para retirar facilmente as tripas do camarão, use uma agulha de crochê bem fina.

\* Lave os camarões com casca e ferva em água sem sal. As cascas se soltarão com facilidade enquanto os camarões ainda estiverem quentes.