



Camarão ao Coco com Manteiga de Alho e Ervas



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Vannamei PESCANOVA
- 1 lima
- 1 c. de sobremesa de alho em pó
- 1 folha de louro
- 200 ml de leite de coco
- Sal q.b.
- 2 c. de sopa de óleo de coco
- 100 g de manteiga
- 1 dente de alho
- Coentros e cebolinho q.b.
- 1 baguete

Preparação

1. Descongelar o Camarão, passar por água fria corrente, escorrer e colocar num recipiente fundo. Temperar com sumo de lima, o alho em pó, o louro, o leite de coco e sal. Envolver bem e marinar no frio por 15 a 20 min.
2. Escorrer bem os Camarões da marinada e saltear no óleo de coco aquecido até ficarem cor-de-laranja nos dois lados (2 a 3 min. de cada lado).
3. Para a manteiga de alho e ervas: misturar bem a manteiga à temperatura ambiente com o dente de alho ralado no ralador fino e 2 c. de sopa de coentros e cebolinho picados. Colocar no recipiente onde se vai servir e reservar no frio.
4. Para as tostas de baguete: cortar a baguete em fatias muito finas e levar a tostar ao forno.
5. Servir os Camarões quentes com as tostinhas e a manteiga de alho e ervas frescas.

Produtos Associados



**Camarão
Vannamei
Grande 40/48**

800 g