



Camarão Salteado ao Coco e Manga



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Vannamei 24/40 800 g Pescanova
- Sal q.b.
- 2 limas
- 3 c. de sopa de óleo de coco
- 1 cebola roxa e 1 dente de alho
- 4 c. de sopa de molho de soja
- 2 mangas
- Coco ralado q.b.
- Cebolinho fresco q.b.

Preparação

1. Descongele o camarão, descasque e tempere moderadamente (pois mais à frente vai adicionar molho de soja) com sal e o sumo de uma lima.
2. Num wok, aqueça o óleo de coco e amoleça, em lume brando a médio, a cebola roxa e o alho picados finamente. Depois, junte o molho de soja e o sumo da outra lima, mexa por 1 a 2 min. e junte o camarão bem escorrido. Deixe cozinhar em lume médio a alto por 3 a 4 min. envolvendo a meio.
3. Junte aos camarões as mangas cortadas aos cubinhos e deixe cozinhar em lume alto por 1 a 2 min. aprox., apenas para envolver sabores.
4. Sirva logo, polvilhado a gosto com coco ralado, cebolinho fresco picado e raspa de lima.

Produtos Associados



**Camarão
Vannamei Extra
24/40
800 g**



**Camarão
Vannamei
Grande 40/48
800 g**



**Camarão
Moçambique
22/34
400 g**



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48
800 g**



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64
800 g**