



Camarão Thai ao Coco e Lima



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão de Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- 1 c. café de alho picado
- 400 ml leite de coco
- 2 limas
- 1 ramo de coentros
- 1 malagueta fresca (facultativo)
- 1 talo de alho francês
- 2 cenouras pequenas
- azeite e sal q.b.

Preparação

1. Descongele os Camarões e descasque-os, deixando as cabeças e as caudas.
2. Tempere os Camarões com sal a gosto, o leite de coco, o sumo das limas, os coentros picados grosseiramente e a malagueta fresca às rodela (se gostar). Deixe marinar por 30 min.
3. Enquanto isso, corte o alho francês e as cenouras previamente descascadas em juliana fina, escale em água a ferver com sal, escorra e seque bem com papel absorvente. De seguida, frite em azeite quente até ficarem estaladiços.
4. Salteie os Camarões, escorridos, em azeite e alho picado por 2 min. de cada lado aproximadamente, e sirva com os legumes estaladiços, salpicando a gosto com raspa de lima.

[tshdnbs-2]

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
22/34**

400 g



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

800 g