



Camarão Tikka Masala



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 2 emb. de Miolo de Camarão Gigante Pescanova
- 1 iogurte natural
- 200 ml de leite de coco
- 1 limão pequeno
- 1 tomate
- 200 ml de polpa de tomate
- 2 c. de chá de pimenta preta em pó
- 2 c. de chá de cominhos em pó
- 2 c. de chá de açafrão em pó
- 1 c. de chá de cardamomo em pó
- 1 c. de chá de noz-moscada em pó
- 1 c. de café de canela em pó
- 1 cebola e 1 dente de alho
- Gengibre e coentros q.b.
- Sal e óleo de coco q.b.

Preparação

1. Descongelar o miolo de camarão, passar por água fria corrente e escorrer bem;
2. Misturar as especiarias todas numa taça (pimenta preta, cominhos, açafraão, cardamomo, noz-moscada e canela). Temperar o miolo de camarão com sal, sumo de limão, dois terços das especiarias e o iogurte natural. Envolver bem, tapar e marinar no frio por 30 minutos aproximadamente;
3. Numa frigideira antiadrente larga, aquecer 1 c. de sopa de óleo de coco e saltear, em lume alto, o miolo de camarão com as especiarias por 1 a 2 minutos de cada lado. Retirar o camarão e reservar quente;
4. Na frigideira de saltear o camarão, aquecer mais 1 c. de sopa de óleo de coco e amolecer a cebola e o alho picados com 1 c. de sopa de gengibre fresco ralado. Depois, adicionar o tomate (sem pele) picado finamente e o resto das especiarias (um terço) e mexer em lume alto por 1 a 2 minutos. Juntar a polpa de tomate e cozinhar em lume médio mais 4 a 5 minutos, mexendo;
5. Acrescentar o miolo de camarão salteado e o leite de coco, deixar levantar fervura e cozinhar em lume médio por 3 a 4 minutos;
6. Servir o camarão tikka masala de imediato salpicado com coentros picados, acompanhado com arroz basmati e pão naan (facultativo).

Produtos Associados



**Miolo de
Gambão 20/40**

200 g



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

250 g



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**

200 g