



Camarão Vannamei Extra Thai ao Gengibre e Erva Príncipe



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Vannamei Extra 24/40 Pescanova
- 30 g de gengibre
- 3 c. de óleo de coco
- 2 folhas de erva príncipe (erva limeira)
- 2 malaguetas vermelhas frescas
- 1 lima
- Sal q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o camarão, temperar com o gengibre pelado e cortado em tirinhas finas, a erva príncipe cortada em pedacinhos, as malaguetas frescas cortadas em rodellas (com mais ou menos sementes consoante o grau de picante desejado), sumo de lima e sal. Deixar marinar 15 minutos;
2. Derreter o óleo de coco e saltear o camarão 2 a 3 minutos de cada lado (ou até ao ponto desejado) com a marinada;
3. Servir de imediato com arroz basmati.

Produtos Associados



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