



## Camarão Vannamei Gigante com Molho de Caril e Manga



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de  
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de **CAMARÃO VANNAMEI GIGANTE 8/16 PESCANOVA**
- Sal e pimenta preta q.b.
- 3 c. de óleo de coco
- 1 manga grande madura
- 1 cebola pequena
- 1 c. de sopa de gengibre fresco ralado
- 1 c. de sopa de caril em pó
- 1 c. de chá de xarope de agave
- Coentros e lima q.b.

### Preparação

1. Descongelar o camarão, descascar a parte do corpo, deixando a cabeça e a cauda, temperar com sal e pimenta preta;
2. Numa frigideira antiaderente larga, aquecer o óleo de coco, amolecer a cebola picada finamente, juntar o gengibre ralado e o caril em pó, mexer em lume alto por 1 a 2 min.;
3. Adicionar o camarão e cozinhar por 2 a 4 min. de cada lado. Acrescentar a polpa da manga triturada com a varinha mágica, o xarope de agave, sal e pimenta preta moída na hora e cozinhar 1 a 2 min., para envolver sabores;
4. Servir o camarão com o molho de manga e caril, salpicado com coentros picados grosseiramente e lima para regar a gosto, acompanhado de arroz basmati ou thai cozido e salpicado com raspa de lima.

## Produtos Associados



**Camarão  
Vannamei  
Gigante 8/16**

800 g