



Camarões com Molho Agridoce



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 800 g de Camarões de Moçambique Pescanova
- 100 g de canónigos
- 100 g de rúcula
- 50 g de caju torrado
- molho agridoce
- ½ abacaxi
- 8 tâmaras secas
- margarina q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
278,6 Kcal	27,7 g	19,8 g	10,3 g

Preparação

1. Retire a casca dos camarões.
2. Derreta uma noz de margarina num wok e frite os camarões, agitando frequentemente para não queimar. Retire os camarões e prepare o molho agridoce.
3. Aqueça a água com o açúcar, o molho de soja e o ketchup, e deixe cozinhar lentamente até que o açúcar se dissolva. Adicione o vinagre, a maizena dissolvida em água morna e continue a mexer até o molho espessar. Reserve.
4. Num prato, disponha os canónigos e a rúcula, os camarões, adicione o caju torrado e triturado grosseiramente, fatias finas de abacaxi e tâmaras cortadas.
5. Finalmente, tempere com o molho agridoce.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
22/34**

400 g



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

800 g