



Coroa de Camarão com Molho Thai Agri-doce



Ingredientes

- Gambão da Argentina Cozido (20/30) 500 g Pescanova
- 1 cháv. de água
- 1 cháv. de vinagre (de cidra ou de arroz)
- 1 cháv. de açúcar amarelo
- 20 g de gengibre fresco
- 1 malagueta fresca
- 1 c. de chá de amido de milho



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Numa panela ferva a água com o vinagre por 1 min. A seguir adicione o açúcar, o gengibre e a malagueta picados finamente, misture e ferva em lume médio por 5 min., mexendo. Depois, junte o amido de milho, misturando de imediato. Cozinhe por 1 a 2 min. em lume brando, retire do lume, deixe arrefecer e coloque numa taça para servir.

Produtos Associados



**Camarão Cozido
Refrigerado
40/60**
500 g



**Gambão da
Argentina
Cozido 20/30**
500 g



**Camarão
Moçambique
Cozido 30/40**
500 g



**Camarão de
Moçambique
Cozido
Refrigerado
80/100**
500 g