Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão Salteado com Amendoins e Coentros

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão de Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- Sal q.b.
- 2 dentes de alho
- 1 lima
- 2 c. de sopa de azeite
- 2 c. de sopa de óleo de coco
- 1 c. de sopa de molho de soja
- 100 g de amendoins torrados sem sal
- 1 molhinho de coentros

Preparação

1. Descongelar os Camarões de Moçambique, descascar deixando apenas as cabeças e as caudas, temperar de sal, alho picado e sumo de lima e marinar por 10 a 15 min. no frigorífico.

2. Aquecer o azeite e o óleo de coco numa frigideira larga, juntar os Camarões e cozinhar em lume alto por 4 a 5 min., virando os Camarões a meio do tempo. A seguir, adicionar o molho de soja e envolver tudo por 2 a 3 min. em lume alto, agitando a frigideira. Depois, juntar os amendoins partidos grosseiramente, misturar e desligar.

3. Acrescentar os coentros picados grosseiramente aos Camarões com amendoins e servir de imediato com arroz basmati.

Produtos Associados

Camarão Moçambique Grande 32/48

800 g

Camarão Moçambique 22/34

400 g

Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g