Veja mais receitas em
**www.pescanova.pt**

# Camarão Vannamei Extra Thai ao Gengibre e Erva Príncipe

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

## 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.

## 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 rodelas (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