



Noodles de Camarão ao Gengibre e Cebolinho



Ingredientes

- 500 g de Camarão de Moçambique Pescanova
- 250 g de floretes de brócolos
- 200 g de noodles
- 2 cebolas doces pequenas
- Azeite e óleo de coco q.b.
- Alho e gengibre q.b.
- Limão e cebolinho q.b.
- Sal e molho de soja q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o camarão, descascar deixando a cauda;
2. Temperar os camarões com sal, sumo de 1/2 limão, 1 dente de alho picado, 2 colheres de café de gengibre fresco ralado e cebolinho picado. Marinar aproximadamente durante 15 minutos;
3. No wok (ou frigideira alta e larga antiaderente), aquecer 1 colher de azeite e 2 colheres de sopa de óleo de coco e saltear, em lume alto, por 2 a 3 minutos, 2 dentes de alho picados, as cebolas cortadas em gomos e os floretes de brócolos temperados com uma pitada de sal. Juntar o camarão e continuar a saltear, em lume alto, por 4 a 5 minutos, virando os camarões a meio do tempo.
4. Acrescentar 2 colheres de sopa de molho de soja e saltear por mais 2 a 3 minutos.
5. Juntar os noodles previamente cozinhados em água com sal e escorridos, adicionar mais 1 colher de sopa de molho de soja e cebolinho picado e saltear em lume alto por mais 1 a 2 minutos.
6. Servir de imediato com cebolinho picado.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

800 g



**Camarão
Moçambique
22/34**

400 g