



Amêijoas com Molho de Caril e Manga



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Amêijoa PESCANOVA
- 1 colher de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de óleo de coco
- 1 cebola pequena
- 1 colher de sopa de caril em pó
- 400 ml de leite de coco
- 1 manga madura
- Sal q.b.
- Coentros q.b.

Preparação

1. Descongelar as amêijoas, passar por água fria corrente e escorrer bem.
2. Numa frigideira alta, amolecer no azeite e no óleo de coco a cebola picada finamente. Depois, acrescentar o caril em pó, mexer e cozinhe por 1 min. em lume médio a alto. Adicionar o leite de coco, a manga cortada em cubinhos, temperar com sal e cozinhar em lume médio por 4 a 5 min. Por fim, triturar tudo com a varinha mágica e acrescentar ao molho coentros picados e as amêijoas escorridas. Cozinhar por mais 1 a 2 min. para envolver sabores.
3. Servir as amêijoas quentes com arroz basmati.

Produtos Associados



**Mexilhão Inteiro
Cozido ao Vapor
Refrigerado**

800 g