



# Amêijoas em Molho de Caril e Manga com Arroz Thai



## Ingredientes

- 1 embalagem de Amêijoas PESCANOVA
- 2 colheres de sopa de óleo de coco
- 1 cebola roxa
- 1 dente de alho
- 1 colher de chá de caril
- 1 colher de café de curcuma
- 1 manga
- 200 ml de leite de coco
- Sal e pimenta preta
- Coentros q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

## Preparação

1. Descongelar as Amêijoas, passar por água fria corrente e escorrer bem.
2. Amolecer no óleo de coco a cebola e o dente de alho picados, juntar o caril e a curcuma, mexer e cozinhar por 1 a 2 min. Acrescentar a manga cortada aos cubos, mexer e cozinhar por 5 min. Depois, adicionar o leite de coco, mexer e cozinhar em lume brando por 10 min., temperar com sal e pimenta preta moída na hora. Triturar tudo com a varinha mágica e, por fim, juntar as Amêijoas e envolver.
3. Servir as Amêijoas com arroz basmati, tudo salpicado com coentros picados.

## Produtos Associados

---



**Amêijoas-  
Vietnamita  
Inteira 70/90**

Embalagem: **450 g**