



Camarão aos Aromas Asiáticos



Ingredientes

- 400 g de Camarão de Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- 2 chalotas
- 1 dente de alho
- 25 g de gengibre
- 1 malagueta fresca
- 1 molhinho de coentros
- 1 lima
- 1 folha de erva príncipe
- Sal q.b.
- 50 ml de azeite

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele o Camarão de Moçambique, descasque deixando a cauda. Retire a tripa.
2. Para uma taça, pique a chalota e o dente de alho finamente, rale o gengibre (depois de pelado), corte a malagueta em rodela finas (se preferir menos picante, retire as sementes) e pique os coentros grosseiramente, junte o sumo e raspa da lima, a erva príncipe e sal a gosto, misture, adicione tudo aos camarões e reserve no frigorífico por 30 min. aprox.
3. Aqueça o azeite num wok ou frigideira antiaderente grande, junte os camarões com a mistura e cozinhe em lume médio / alto, agitando o wok.
4. Sirva logo, salpicado com coentros picados.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
22/34**

Embalagem: **400 g**



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

Embalagem: **800 g**



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

Embalagem: **800 g**



**Camarão
Vannamei Extra
24/40**

Embalagem: **800 g**



**Camarão
Vannamei
Grande 40/48**

Embalagem: **800 g**