



Camarão em Molho de Gengibre com Arroz de Cardamomo e Canela



Ingredientes

- 2 emb. Camarão Moçambique 22/34 Pescanova
- 1 lima; 3 chalotas
- sal e gengibre fresco q.b.
- 2. c. sopa de azeite
- 2 c. sopa cheias de açúcar amarelo
- 1 raminho de coentros
- 3dl água; arroz basmati q.b.
- cardamomo e paus de canela q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os camarões e tempere com sal e sumo de 1/2 lima.
2. Amoleça as chalotas picadas em azeite, junte 1 colher de sopa de gengibre descascado e picado finamente, e deixe refogar 2-3 min. em lume médio, mexendo. Adicione o açúcar, a água quente e deixe ferver.
3. Reduza o lume para brando, junte os camarões ao caldo e deixe cozinhar 5-6 min, virando a meio. Repita o processo até terminar os camarões, reservando os que já escalfou numa assadeira tapada com papel de alumínio, para não arrefecerem.
4. Deixe o caldo ferver 8-10 min, até que reduza para metade e fique mais espesso. E, por fim, adicione 1 c. de chá de sumo de lima e retifique o tempero de sal.
5. Sirva os camarões com o molho, acompanhados com arroz basmati cozido em água aromatizada com cardamomo e paus de canela, tudo salpicado com raspa de lima e coentros picados grosseiramente.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
22/34**

400 g