



Camarão Salteado com Chutney de Manga e Gengibre



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Vannamei Grande 40/48 Pescanova
- Sal q.b.
- 2 c. de sopa de óleo de coco
- 1 frasco de chutney de manga e gengibre
- Coentros q.b.
- 2 limas



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Camarão Vannamei, temperar de sal, saltear em óleo de coco por 1 a 2 min., juntar o chutney e saltear por mais 5 a 6 min., virando o camarão para cozinhar dos dois lados;
2. Salpicar com coentros picados em abundância e envolver;
3. Servir de imediato com coentros, lima e fatias de pão torrado.

Produtos Associados



Camarão
Vannamei
Grande 40/48
800 g



Camarão
Vannamei
2 kg



Camarão
Vannamei 24/32
400 g



Camarão
Vannamei Extra
24/40
800 g