Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão Vannamei Extra ao Molho de Lima, Gengibre e Coco

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Camarão Vannamei Extra 24/40 Pescanova
- 400 ml de leite de coco
- 150 g de arroz thai ou basmati
- 2 limas
- 1 dente de alho
- 1 cebola branca
- 1 c. de sopa de açafrão em pó
- Sal e pimenta preta q.b.
- Óleo de coco q.b.
- Gengibre fresco q.b.

Preparação

1. Descongelar o Camarão Vannamei Extra 24/40 Pescanova, descascar a parte do corpo deixando cabeças e caudas, temperar com sal, pimenta preta moída na hora e o sumo de 1 lima (antes de espremer o sumo, retirar a raspa para o molho);
2. Aquecer 3 c. de sopa de óleo de coco, amolecer o alho e metade da cebola picados com 1 c. de sopa de gengibre ralado no momento;
3. Saltear o camarão 3 a 5 minutos de cada lado. Acrescentar o leite de coco e as raspas da lima e deixar ferver por 2 a 4 minutos, envolvendo tudo.

Para o arroz:

1. Aquecer 1 c. de sopa de óleo de coco, amolecer a outra metade da cebola picada finamente. Juntar o açafrão e mexer em lume alto por 1 minuto;
2. Acrescentar o arroz e cozinhar em lume médio até ficar translúcido;
3. Adicionar 400 ml de água quente (ou caldo de legumes), temperar com sal e cozinhar até o arroz estar cozido;
4. Servir o Camarão Vannamei Extra 24/40 Pescanova ao molho de lima, gengibre e coco com o arroz thai de açafrão.

Produtos Associados

Camarão Vannamei Extra 24/40

800 g