



## Camarões com Molho Agridoce



### Ingredientes

- 800 g de Camarões de Moçambique Pescanova
- 100 g de canónigos
- 100 g de rúcula
- 50 g de caju torrado
- molho agridoce
- ½ abacaxi
- 8 tâmaras secas
- margarina q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de  
15 min

Nº de pessoas

5 ou +  
Pessoas

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
<b>278,6</b> Kcal	<b>27,7</b> g	<b>19,8</b> g	<b>10,3</b> g

### Preparação

1. Retire a casca dos camarões.
2. Derreta uma noz de margarina num wok e frite os camarões, agitando frequentemente para não queimar. Retire os camarões e prepare o molho agridoce.
3. Aqueça a água com o açúcar, o molho de soja e o ketchup, e deixe cozinhar lentamente até que o açúcar se dissolva. Adicione o vinagre, a maizena dissolvida em água morna e continue a mexer até o molho espessar. Reserve.
4. Num prato, disponha os canónigos e a rúcula, os camarões, adicione o caju torrado e triturado grosseiramente, fatias finas de abacaxi e tâmaras cortadas.
5. Finalmente, tempere com o molho agridoce.

## Produtos Associados



**Camarão  
Moçambique  
22/34**

400 g



**Camarão  
Moçambique  
Grande 32/48**

800 g



**Camarão  
Moçambique  
Médio 48/64**

800 g