

CARIL DE CAMARÃO TIGRE

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

750g de camarão tigre descascado (sem retirar as cabeças)
1 cebola picada
1 dente de alho picado
4 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de margarina
1 colher de sopa de tomate pelado cortado em cubinhos
1 colher de sopa de coentros picados
Meia colher de café de cominhos em pó
1 colher de chá de açafrão
5 colheres de chá de caril em pó
Picante a gosto
Sal q.b.
400 ml de leite de coco
200 ml de natas



PREPARAÇÃO

Tempere o camarão com sal.
Num tacho largo leve ao lume a margarina e o azeite. Deixe aquecer.
Junte o camarão e frite ligeiramente de ambos os lados.
Retire o camarão para um prato.
À gordura que ficou, junte a cebola e o alho.
Deixe refogar ligeiramente.
Junte o tomate, os coentros e mexa.
Junte o picante, os cominhos, o açafrão e o caril.
Mexe e junte o leite de coco.
Misture tudo muito bem.
Quando começar a ferver, junte os camarões e tape.
Deixe cozinhar em lume brando durante 3 minutos.
Vire os camarões, tape e deixe cozinhar mais 3 minutos.
Junte as natas, mexa e deixe apurar o molho.
Sirva acompanhado de arroz basmati branco.

Custo: 30.00 € ; Custo por pessoa: 15.00 €

<http://www.saborintenso.com/f17/caril-camarao-tigre-3076/>