

CAMARÕES TANDOORI

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

800g de camarões descongelados ou frescos
2 colheres de sopa de azeite
1 cebola roxa pequena picada
1 colher de chá de gengibre fresco ralado
1 dente de alho ralado
1/4 de 1 pimento vermelho cortado em cubinhos
1 malagueta cortada em rodela finas
2 colheres de sopa de polpa de tomate
1 colher de chá rasa de açúcar
1 colher de sopa bem cheia de molho de soja
1 colher de sopa rasa de caril em pó
1 colher de café de cominhos em pó
1 colher de café de colorau
1 colher de sopa de sumo de limão
125g de iogurte natural
Coentros frescos picados
Sal q.b.



Tempo de preparação: 25 minutos
Custo: 10.00 € | Custo por pessoa: 5.00 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f17/camaroes-tandoori-40575/>

PREPARAÇÃO

1. Descasque os camarões e retire-lhes a tripa.
Numa tigela, tempere os camarões com sal, cominhos, o colorau e o caril.
Misture bem.
2. Numa frigideira leve ao lume o azeite, a cebola, o pimento, o alho, a malagueta e o gengibre.
Deixe saltear tudo sem deixar alourar.
3. Junte os camarões e deixe aquecer bem.
Adicione o molho de soja, a polpa de tomate, o açúcar e o iogurte.
Misture muito bem e deixe cozinhar durante 2 minutos em lume forte.
4. Quando o camarão estiver cozinhado e o molho apurado, junte o sumo de limão e os coentros picados.
Mexe e retire do lume de imediato.
Sirva este prato com arroz basmati cozido e brócolos cozidos.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com