

Caril de Camarão c/ Legumes Salteados

2 PESSOAS



vai precisar

20 Camarões
215 g Curgete
230 g Beringela
160 g Cebola
Azeite e alho q.b.
Sal q.b.
Coentros q.b.

Molho de Caril

16 g Sumo de Lima
8 g Gengibre
120 g Alho Francês Fresco
3 g Caril Verde
3 g Caril em pó
190 g Natas de Soja
Azeite e alho q.b.
Sal q.b.

preparação

- 1** Cozer os camarões e reservar.
- 2** Para o molho de caril, saltear em azeite e alho o gengibre picado e o alho francês cortado em ½ luas.
- 3** Juntar o caril verde assim que esteja bem quente e, de seguida, o caril em pó e as natas de soja. Envolver bem e deixar cozinhar em lume brando durante 5 minutos.
- 4** Juntar o sumo de lima e sal.
- 5** Numa frigideira, colocar azeite e alho e saltear a curgete e a beringela cortada aos cubos. Uma vez salteados, juntar o molho de caril e envolver.
- 6** Adicionar os camarões cozidos e colocar coentros frescos como topping.