

Massa Asiática com camarão e legumes

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

200g de nouilles (massa asiática)
1 curgete
1 cenoura
16 camarões congelados
1 c. de chá de gengibre fresco
1 raminho de coentros
2 limas
2 dentes de alho
2 c. s de molho de soja
5 c.s de azeite Valle Madruga
Sal Rui Simeão
Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

Deixe descongelar os camarões e descasque-os. Deite-os para uma tigela, junte o sumo das limas, os alhos picados e um pouco de sal, descasque a cenoura e os alhos, rale a cenoura e a curgete.

Ponha a massa a demolhar em água a ferver durante 5 minutos.

Leve ao lume um wok, ou uma frigideira, com o óleo, deixe aquecer e depois junte a cenoura e a curgete, os camarões com o sumo, o gengibre em tiras finas, misture e deixe cozinhar durante 4 minutos. Coloque, então, a massa bem escorrida e misture. Acrescente o molho de soja e volte a misturar.

Sirva com folhas de coentros e cebolinho.



QUINTA
VALLE
MADRUGA



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

