

Caril de peixe com camarão

Eusébio da Silva Ferreira

INGREDIENTES

700 g de peixe a gosto sem espinhas
150 g de miolo de camarão
1 maçã reineta
1 cebola
3 dentes de alho
400 g de leite de coco
40 g de coco ralado
0,5 dl de azeite Valle Madruga
2 colheres (sopa) de caril em pó
Coentros q.b.
Sal Marinho Rui Simeão
Piripiri q.b.



PREPARAÇÃO

Arranje o peixe e tempere-o com sal. Descasque e lave a cebola e os dentes de alho e pique-os finamente.

Descasque a maçã reineta, retire-lhe as sementes e rale-a.

Deite a cebola e os alhos num tacho, junte o azeite e leve ao lume, mexendo de vez em quando, até que fique douradinho. Adicione o caril, o leite de coco, o coco ralado e a maçã ralada, tempere com sal a piripiri e deixe ferver.

Depois triture com a varinha, junte o peixe e o miolo de camarão e deixe cozinhar bem para apurar o molho. Retire do lume, rectifique os temperos, adicione coentros picados e sirva decorado a gosto e acompanhado com arroz branco.



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

