

Camarões, lulas e cogumelos à moda asiática

Chefe Jamie Oliver

INGREDIENTES

5cm de gengibre descascado
1 maço de coentro coentro
6 folhas de limão kaffir secas
1 colher (sopa) de shoyu
1 colher (sopa) de óleo de gergelim
1 colher (sopa) de molho de peixe
1 colher (sopa) de mel + outra para levar à grelha
Suco de 1 limão suculento
2 dentes de alho descascados e amassados
1 pimenta-chilli inteira, sem o cabo e com as sementes
Capim-limão cortado em pedaços
200g de camarões grandes e frescos (limpos e descongelados)
200g de lula com tentáculos
Cogumelos cortados em pedaços grandes
Sal Marinho Rui Simeão



PREPARAÇÃO

Em um processador, coloque: gengibre, coentro, folhas de limão kaffir, shoyu, óleo de gergelim, molho de peixe, mel, suco de limão, alho, pimenta-chilli e capim-limão. Bata até obter uma pasta.

Coloque a mistura em um bowl e acrescente os camarões. Fatie os tentáculos da lula e junte a eles.

Abra a lula de dentro para fora com uma faca e faça riscos leves em uma das faces, traçando linhas diagonais para os dois lados, apenas com o peso da mão.

Adicione a lula aberta e os cogumelos ao bowl com os camarões e mexa bem todos os ingredientes para que absorvam o sabor da pasta.



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

