

Salada Asiática com camarões Picantes e Massas

Chefe Jamie Oliver

INGREDIENTES

24 camarões jumbo congelados crus descascados
1 pitada de cinco especiarias chinesas
1 peça tamanho do polegar de gengibre fresco, descascado e finamente picado
raspas e sumo de 1 limão
óleo de gergelim
50 g de macarrão de arroz fino
1 malagueta fresca vermelha, sem sementes e finamente fatiado
25 g de gergelim, levemente tostadas
1 maço pequeno de coentro fresco, folhas colhidas
2 alfaces redondas, folhas externas removidas e descartadas, folhas internas reservadas



PREPARAÇÃO

Numa tigela, misture os camarões crus com cinco especiarias, gengibre, raspas de limão e um pouco de óleo de gergelim, em seguida, deixe marinar.

Enquanto isso, cozinhe o macarrão de arroz seguindo as instruções do pacote.

Escorra e misture em um pouco de óleo de gergelim. Deixar arrefecer em seguida, adicione o sumo de limão, pimenta, sementes de gergelim e folhas de coentro.

Misture bem. Aqueça uma frigideira ou wok até muito quente e frite os camarões marinados por 2 ou 3 minutos até ficar cozido.

Ponha de lado. Para montar sua salada pitada, tomar um bom, folha de alface em concha e pilha em um pouco de salada de macarrão.

Cubra com um par de camarões cozidos. Repita até que você tenha 12 xícaras de alface pequenas.

Para comer, beliscar cada copo, juntamente com os dedos e divirta-se!

Mini saladas de estilo tailandês perfumadas - fazem um ótimo início de partilha ou canapés.