

Macarrão Singapura



Ingredientes: 300 grama de macarrão (fino)
3 unidade de dentes de alhos (picados e amassados)
1 unidade de cebola (em fatias finas)
0,5 unidade de pimento verde (em tiras finas)
1 unidade de cenoura (em tiras finas)
200 grama de camarão (pré-cozidos ou frescos)
1 chávena de brotos de feijão (moyashi)
2 colher de sopa de molho de soja
2 colher de sopa de curry em pó
1 unidade de pimenta malagueta (opcional)
0.25 chávena de água quente
1 unidade de ovo (batido)
0 totaste de óleo de gergelim (ou outro qualquer)
0 totaste de cebolinha verde (picada)

Instruções de preparação:

Aqueça um pouco de óleo numa frigideira e, quando estiver bem quente, coloque o ovo batido e faça uma panqueca. Retire-a do óleo, corte-a em tiras e reserve. Aqueça, numa panela, um pouco mais de óleo e adicione o alho. Mexa-o bem para que não se queime. Junte a cebola, a pimenta e a cenoura, enquanto continua a mexer os ingredientes. De seguida, sem parar de mexer, adicione o pimento, o curry em pó, os camarões descascados, o molho de soja e um pouco de sal. Junte a água quente e deixe cozinhar um pouco, em lume forte, durante cerca de 5 minutos. Acrescente então o macarrão, os brotos de feijão, o ovo reservado e a cebolinha verde. Misture muito bem os ingredientes e sirva de imediato.

Sugestões Adicionais: