

Chop suey de camarão



Ingredientes: 20 unidade de camaroes (congelados)

8 unidade de espargos

100 grama de cenoura

1 unidade de cebola

1 unidade de pimento verde

1 pitada de pimenta

1 colher de sopa de gengibre

1 colher de chá de molho de soja

1 embalagem de açúcar

1 embalagem de farinha

2 unidade de dentes de alho

0 totaste de sal

0 totaste de azeite

Instruções de preparação:

Descongele o camarão em água corrente fria. Numa frigideira com um pouco de azeite quente, refogue os camarões e depois reserve-os. Na mesma frigideira, coloque o pimento, a cebola cortada em pedaços grandes, a cenoura cortada em tiras e os espargos. Deixe cozinhar um pouco e adicione o alho picado. Mexa os ingrediente e depois baixe um pouco o lume. Enquanto os legumes cozinham, descasque os camarões e coza, num pouco de água as cabeças e as cascas. Adicione aos legumes o gengibre ralado, uma pitada de açúcar e de farinha, o molho de soja e um pouco da água onde cozeu as cascas de camarão. Tempere com sal e pimenta, mexa os ingredientes e acrescente os camarões descascados.

Sugestões Adicionais: