

## Camarão grelhado com molho picante



Ingredientes: 12 unidade de camarão tigre  
1 unidade de limão  
3 unidade de dentes de alho  
4 unidade de tomates maduros  
1 unidade de malagueta  
1 colher de chá de caril  
1 colher de chá de gengibre (fresco e picado)  
5 colher de sopa de azeite

### Instruções de preparação:

Abra os camarões e limpe-os. Tempere com limão, sal e pimenta. Passada uma hora coloque-os sobre uma chapa quente e grelhe rapidamente. Entretanto, frite no azeite o tomate cortado em cubos, juntamente com a malagueta e os alhos picados. Já fora do lume acrescente o caril e o gengibre. Sirva imediatamente.

Sugestões Adicionais: