

Camarões com molho picante



Ingredientes: 12 unidade de camarões tigre
1 unidade de limão
0 totaste de sal & pimenta
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: