

SALADA ASIÁTICA DE MASSA E CAMARÃO



Revista
Out. | Nov. 11

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Fernando Fonseca



20
min



Fácil

INGREDIENTES

- 200 g de massa de arroz **Koka**
- 300 g de camarão 60/80
- 2 colheres de sopa de molho de soja **Shoyu**
- 1 colher de sopa de molho de peixe **Desiam**
- Sumo de 1 lima
- ½ colher de sopa de mel
- 80 g de salada verde (canónigos)
- 20 g de folhas de coentros frescos
- 30 g de amendoim tostado
- Sal q.b.

PREPARAÇÃO

Cozer a massa 4 minutos em água a ferver com uma pitada de sal • Retirar a massa para um recipiente com água e gelo para extinguir a cozedura • Cozer os camarões em água e sal e descascar depois de frios, reservando • Tostar os amendoins e lavar as verduras • Numa tigela misturar a massa, a soja, o molho de peixe, o mel, o sumo da lima, os camarões e os coentros, e envolver bem • Misturar as verduras e colocar no prato, salpicando com os amendoins tostados

NOTA: para obter camarões suculentos deve colocá-los descongelados dentro da água a ferver e apagar imediatamente a chama, deixando a cozer apenas durante 1 a 2 minutos e sem fervura. A maior ou menor rapidez em retirá-los para escorrer dependerá do seu tamanho, ou seja, os camarões menores necessitam de menos tempo de cozedura.