

# Camarão Indiano

Camarão com um toque indiano delicioso e fácil!



[Clique para ampliar](#)

Vamos fazer para 04 pessoas.

Ingredientes:

– 1 kg de camarão rosa

- 100 ml de leite de côco
- 1 cebola picada
- 4 dente de alho fatiado
- 1 colher de manteiga
- Fio de azeite de oliva
- Limão
- Sal e pimenta
- Curry a gosto
- salsinha e cebolinha picadas
- Castanha de Caju picada

Modo de fazer

Tempere os camarões com sal e pimenta.

Leve ao fogo uma panela, coloque a manteiga e o azeite, o alho e a cebola até ficar transparente.

Adicione os camarões e cozinhe por 5 minutos, adicione o curry , e por último o leite de coco e desligue. Coloque a salsinha e a cebolinha picada.

Salpique com castanha de caju e sirva em seguida. Para acompanhar sugerimos arroz basmati (ou branco). Rápido de e delicioso.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

---

## **Camarão com molho de mel, gengibre e laranja**

Olá, fiz uma receita de um molho delicioso, combina com peixe e frutos do mar. É um molho cítrico e agridoce que vai vinho, mel, gengibre e laranja. Fiz com camarões grelhados e um arroz

branco com lascas de amêndoas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes para o molho:

- 1 copo de suco de laranja coado;
- 1 taça de vinho branco;
- 1 colher (sopa) de cebola ralada;
- 1/2 colher (sopa) de gengibre ralado;
- 1 colher (sopa) de mostarda;
- 1 colher (sopa) de mel;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- sal e pimenta a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Refogue a cebola e o gengibre na manteiga por 5 minutos e em seguida o vinho. Depois de evaporar coloque o suco e deixe por mais 5 minutos, mexendo de vez em quando. Coloque o mel e a mostarda e deixe reduzir pela metade, mexendo de vez em quando. Acrescente o sal e pimenta a gosto.



[clique para ampliar](#)

Para os camarões: Separe 4 a 5 camarões por pessoa (dependendo do tamanho) e tempere com sal e pimenta. Grelhe na manteiga com alho por 5 minutos.



clique para ampliar

Só montar o prato com arroz, as amêndoas por cima, os camarões e o molho a parte.



clique para ampliar

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$