

Ingredientes para 8 porções

Camargões limpos - 24

Sal e pimenta do reino

Azeite

Cebola roxa picada - 3

Dentes de alho picadinhos - 2

Gengibre ralado - 1 colher de sopa

Tomate seco picado - 150 gramas

Pimenta dedo de moça picada - 1 colher de chá

Jullanas de limão - 2 colheres de sopa

Mel - 1 colher de sopa

Cominho em pó - 1 colher de chá

Coentro em grão - 1 colher

Suco de limão siciliano - 1

Manjericão e coentro picados



Autora: Sandra Assumpção
24 de novembro de 2012

Modo de preparo dos camarões

1. Tempere os camarões com sal e pimenta.
2. Esquente o azeite e grelhe os camarões.
3. Sirva com o molho agridoce e arroz basmati.

Modo de preparo do molho

1. Coloque um pouco de azeite numa frigideira e doure o alho e a cebola roxa.
2. Junte os ingredientes restantes e refogue por 2 minutos.
3. Finaliza com as folhas de manjericão, coentro e azeite.
4. Vire o molho sobre o camarão e sirva em seguida.