

Ingredientes

Mamão papaya verde - 1/2 unidade
Alho picado - 1/4 de colher de chá
Tomate cereja - 6
Pimenta dedo de moça picada - 2 gramas
Vagem cozida em rodelas - 6
Camarão seco demolido - 1/4 de xícara de chá
Amendoim torrado - 1 colher de sopa



Autora: Valéria Amaral
01 de janeiro de 2014

Molho de peixe - 20 ml
Suco de limão - 30 ml
Alface americana - 2 folhas
Azeite de oliva - a gosto
Sal - a gosto

Modo de preparo

Primeiro demolhe o camarão seco.

Ele é usado como base de receitas como o pad thai (o macarrão de arroz frito, que também leva o fresco). Recomenda-se o asiático, em vez do camarão seco brasileiro, que é mais salgado e vem com casca.

Antes do uso, é preciso hidratá-lo em água morna.

1. Deixe o camarão demolido por 10 minutos, escorra e reserve.
2. Descascar o mamão verde e ralar, fino e comprido. Pode ser feito com faca, batendo no comprimento e cortando em camadas com o descascador.
3. Em um mortar ou processador pequeno, amassar o alho e a pimenta juntos.
4. Adicionar o suco de limão, açúcar, o molho de peixe e misturar bem, até que o açúcar dissolva.
5. Misturar o mamão ralado, o camarão, a vagem e amendoim com o molho. Mexa bem.
6. Servir em temperatura ambiente ou gelado sobre uma cama de folhas de alface.
7. Decorar com os tomates cereja.

Fonte: site Cybercook