

Camarão especial d'ellas com arroz de coco e purê de banana da terra

Ingredientes do arroz de coco

Leite de coco - 1 vidro

Coco fresco triturado - 1

Arroz pronto - 500 gramas

Modo de preparo do arroz

1. Faça o arroz como de costume. Quando for servir regue com o leite de coco e misture o coco ralado. Se quiser coloque mais leite de coco para ficar molhadinho. A quantidade dos ingredientes varia de acordo com o número de convidados.



Autora: Sandra Assumpção
12 de maio de 2014

Ingredientes do arroz de coco

Bananas da terra maduras - 4

Água - 1 copo

Leite - 1 copo

Creme de leite - 1 lata

Gengibre ralado - 1 colher de café

Sal - a gosto

Modo de preparo do arroz de coco

Cozinhe as bananas com casca em água fervente. Descasque e coloque numa panela e amasse, junte o copo de água e deixe terminar o cozimento. Misture o gengibre, o creme de leite e vá colocando o copo de leite até ficar macio. Verifique o sal e sirva em seguida.

Ingredientes do camarão

Camarões grandes e limpos - 24

Sal e pimenta

Azeite para grelhar

Suco de limão siciliano - 1

Azeite - 250ml

Sal

Manjeriço picado

Coentro picado

Molho

Cebola roxa picada - 3 colheres

Dentes de alho picadinhos - 2

Tomate seco picado - 150 gramas

Pimenta dedo de moça picada - 1 colher de chá

Gengibre ralado - 1 colher de sopa

Limão em julienne - 2 colheres de sopa

Mel - 1 colher de sopa

Coentro em grão - 1 colher de sopa

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. Finalize com as folhas de manjeriço, coentro e azeite.

4. Vire o molho sobre o camarão e sirva em seguida.