

# Espetadas de camarão com molho de amendoim

Peixe —    15 min  2 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/espetadas-de-camarao-com-molho-de-amendoim](https://chef.continente.pt/receitas/espetadas-de-camarao-com-molho-de-amendoim)



## Ingredientes

½ chávena de amendoins torrados e salgados  
85 g de manteiga de amêndoa  
2 c. chá de gengibre ralado  
1 malagueta vermelha  
2 c. sopa de óleo de sésamo  
1 c. sopa de mel  
4 c. sopa de água  
800 g de miolo de camarão  
1 lima (sumo)  
2 dentes de alho  
1 c. chá de cominhos  
Azeite q.b.

## Confeção

1. Num liquidificador, insira os amendoins, a manteiga de amêndoa, o gengibre, a malagueta picada e sem sementes, o óleo de sésamo, o mel e a água.
2. Triture tudo, até obter um molho grosso e cremoso. Reserve.
3. Numa taça, coloque os camarões e regue-os com o sumo de lima.
4. Junte os dentes de alho picados finamente e os cominhos, regue com um fio de azeite e misture bem.
5. Faça espetadas, distribuindo os camarões por pauzinhos, e grelhe-as até os camarões ficarem bem dourados.
6. Sirva as espetadas com o molho de amendoim.