

Espetadas de camarão com molho de amendoim

Peixe —    15 min  2 pessoas

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.