

Salada de Gambas Thai

Peixe —    30 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/salada-de-gambas-thai



Ingredientes

1 c. sopa de pimenta preta em grão esmagada
1 c. sopa de coentros picados
1 c. sopa de sal
500 g de gambas tigre sem casca mas com a cauda
1 c. sopa de óleo de amendoim
1 pepino em rodelas finas
4 cebolinhas cortadas
Azeite q.b.
Rúcula fresca q.b.
Menta fresca q.b.
Coentros frescos q.b.

Para o vinagrete de lima:

15 g de açúcar
2 c. sopa de sumo de lima
1 c. sopa de malagueta fresca picada sem sementes
2 c. sopa de azeite
1/2 c. sopa de alho picado

Confeção

1. Num prato coloque a pimenta, os coentros, o sal e misture.
2. Unte as gambas com azeite. Role-as sobre o preparado do prato.
3. Cozinhe as gambas numa chapa bem quente com o óleo de amendoim durante 2 minutos. Reserve e deixe arrefecer.
4. Transfira as gambas para uma saladeira. Adicione o pepino, a cebolinha e os restantes ingredientes.
5. **Preparação do vinagrete:**
Misture bem todos os elementos. Junte o vinagrete à salada e sirva de imediato.