PAD THAI DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 colher de vinagre de arroz

2 e 1/2 colheres de mel

1 colher de pimenta (usei Tabasco)

1 colher de shoyu

500 g de camarão médio/grande (usei pré-cozido)

1/2 pacote de macarrão de arroz

1 colher de azeite de oliva

2 colheres de castanha-de-caju picada

1 dente de alho picado

1 pimentão vermelho cortado em ritinhas

3/4 xícara de cenoura ralada

3/4 xícara de ervilha (usei a congelada)

3/4 xícara de broto de feijão

2 colheres de gengibre ralado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque os camarões junto com o vinagre de arroz, mel, pimenta e shoyu. Misture e reserve por 20 minutos.

Cozinhe o macarrão conforme instruções da embalagem e reserve.

Em uma frigideira adicione o azeite, castanha, alho, gengibre. Frite até o alho dourar e reserve.

Em uma panela refogue a cenoura e o pimentão no azeite, acrescente o camarão (não escorrer) e frite por 2 minutos. Misture o macarrão e as ervilhas e cozinhe por 1 minuto. Acrescente o refogado da outra panela.

Adicione o broto de feijão.

Desligue.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35650-pad-thai-de-camarao.html