CAMARÃO COM ABACAXÍ (GUNG PENANG VIETNAMITA)

INGREDIENTES

125 g camarão rosa (médio)

100 g acelga cortada em tiras de 2 cm

100 ml leite de coco

1/2 abacaxi, pequeno

10 ml molho de peixe "nam pla"

5 g pasta de pimenta "toban djan"

14 g açúcar mascavo

10 ml suco concentrado de tamarindo

5 ml óleo de algodão

5 g alho, em brunoise

8 g maisena dissolvida em água (pouca)

Sementes de gergelim (opcional)

MODO DE PREPARO

Cortar o abacaxi no sentido do comprimento, ao meio. Retirar o miolo e dar um corte na base da metade para ele se equilibrar. Reservar.

Dourar o alho numa wok ou frigideira e colocar o camarão até dourar (fogo alto).

Acrescentar o leite de coco, o "nam pla", o "toban djan", o açúcar, o suco de tamarindo e ferver por 1 minuto.

Acrescentar a acelga e a seguir a maisena, para engrossar.

Colocar imeditamente sobre o bojo do abacaxi.

Se preferir, salpicar com as sementes de gergelim.

Servir imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55056-camarao-com-abacaxi-gung-penang-vietnamita.html