Pratos Principais | Peixe e Marisco

Gambas com Molho de Coco

23 min. | Fácil | Moderado | 4 doses

Ingredientes

1 embalagem de Natas Longa Vida Original
1/2 cebola
1 dente de alho
2 c. de sopa de manteiga
3 c. de sopa de pasta de caril
2 c. de sopa de creme de coco
sal q.b.
cebolinho ou coentros q.b.

Informação nutricional

Energia	204,5 kcal	10%*
Proteínas	1,4 g	3%*
Lípidos	21,1 g	30%*
Hidratos de Carbono	2,3 g	1%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Fazer um refogado com a cebola e o alho muito picadinhos e a manteiga. Deixar cozinhar em lume brando.
2. Assim que a cebola estiver mole, juntar 3 colheres de sopa de pasta de caril,2 colheres de creme de côco e temperar com sal refinado. Envolver, retirar do lume e deixar arrefecer.
3. Bater as natas até ficarem duras. Acrescentar o preparado de caril e coco. Polvilhar com cebolinho ou coentros picados e servir bem fresco com gambas cozidas.