



Pratos Principais Pizzas e Massas

## Noodles MAGGI com Perfume Asiático

🕒 28 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

800 g de camarão  
3 embalagens de MAGGI Pasta Oriental Gambas  
2 c. de sopa de óleo vegetal  
3 talos de lemongrass (citronela)  
2 rodela de gengibre partido aos cubos  
125 ml de caldo de peixe  
1 c. de sopa de molho de peixe  
1 malagueta fresca sem sementes  
coentros q.b.  
3 cebolas  
2 c. de sopa de sumo de lima

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	478,8 kcal	24%*
<b>Proteínas</b>	42,2 g	84%*
<b>Lípidos</b>	19,0 g	27%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	34,9 g	13%*

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

### Preparação

- 1 Retirar a pele e a cabeça dos camarões, aquecer o óleo no wok para refogar a lemongrass, o gengibre e folha de lima se tiver.
- 2 Temperar com sal e pimenta o camarão e saltear com o lemongrass e o gengibre, quando estiverem rosados mais ou menos 2 minutos em lume forte, retiramos o camarão e reservamos.
- 3 Juntar ao refogado o caldo de peixe e o molho de peixe tapar e deixar ferver, juntar os noodles de gamba e deixar cozer como indicado na embalagem.
- 4 Quando estiverem cozinhados apagar o fogo retirar os talos de lemongrass e pedaços de gengibre e servir com os restantes ingredientes a cebola laminada fina, os coentros picados a malagueta picada e no final refrescar

com o sumo de lima. Nota: Pode ser feito apenas com caldo de peixe. O molho concentrado de peixe é apenas se desejar um sabor mais intenso. No workshop fizemos com caldo de bonito, preparado à venda em supermercados de produtos alimentares chineses. Se gostar do sabor mais intenso a gengibre, em vez de cortar em pedaços e retirar, pode ralar e manter no cozinhado.