



Pratos Principais

Pratos de Peixe e Marisco

Gambas com Molho de Coco

🕒 23 min.

👤 Fácil

🍷 Moderado

✂️ 4 doses

Ingredientes

1 embalagem de Natas Culinária Longa Vida
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	158,5 kcal	8%*
Proteínas	1,6 g	3%*
Lípidos	15,3 g	22%*
Hidratos de Carbono	3,8 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.