



Pratos Principais

Pizzas e Massas

Pad Thai

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

Ingredientes

2 limas
140 g de noodles camarão
50 g de amendoim
1 cebola
1 alho francês
50 g de gengibre
coentros q.b.
200 g de camarão
1 ovo
100 g de rebentos de soja
2 c. de sopa de açúcar
vinagre de vinho branco q.b.
piri piri q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 279,6 kcal | 14%* |
| Proteínas | 18,5 g | 37%* |
| Lípidos | 9,0 g | 13%* |
| Hidratos de Carbono | 31,7 g | 12%* |

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

Preparação

- 1 Demolhar a massa em água morna e dissolver o conteúdo da saqueta.
- 2 À parte caramelizar o açúcar, juntar o vinagre, o caldo da massa e lima, o resultado deve ser um equilíbrio agri-doce.
- 3 Saltear o camarão com um fio de azeite, retirar e picar.

- 4 Saltear a cebola, alho, alho francês, piri piri e gengibre, envolva a massa.
- 5 Abrir uma clareira chegando a massa para o lado, deitar o ovo batido e mexer. Envolver com a massa.
- 6 Juntar o molho agridoce que preparou em quantidade suficiente para ser absorvido pela massa.
- 7 Juntar os coentros, rebentos de soja e amendoins, servir com gomos de lima.