

CARIL DE CAMARÃO



CONFEÇÃO

1. Descongele o miolo de camarão e coloque-o num passador de rede. Descasque e lave a cebola e os dentes de alho e corte tudo em pedaços. Lave as malaguetas, corte-as ao meio, retire-lhes as pevides e depois corte-as em pedaços.
2. Deite a cebola, os alhos e as malaguetas na taça do robot com a lâmina picadora e pique durante 15 segundos na velocidade 10. Encaixe depois o acessório misturador, junte a manteiga, o coco ralado, o caril e o leite de coco, tempere com sal e piri-piri e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 15 minutos. Adicione o miolo de camarão e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 10 minutos.
3. Rectifique os temperos, retire da taça e sirva decorado a gosto. Acompanhe com arroz branco.

INGREDIENTES

- 800 G DE MIOLO DE CAMARÃO
- 100 G DE COCO RALADO
- 40 G DE MANTEIGA
- 400 ML DE LEITE DE COCO
- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- 2 MALAGUETAS
- 1 C. DE CHÁ DE CARIL EM PÓ
- SAL E PIRIPIRI Q.B.