

# PAD THAI CAMARÃO



## CONFEÇÃO

1. Passos de preparação:

---

2. Cortar o frango em fatias finas.

---

3. Triturar os amendoins, usando o programa Pulse durante 15s com a lâmina trituradora e reservar.

---

4. Picar o alho com a lâmina misturadora, vel. 12, 15s e reservar

---

5. Ralar a cenoura grossamente (pode usar faca ou descascador de legumes) e reservar

---

6. Cortar o alho francês e as cebolas vermelhas em rodelas e reservar

---

7. Separar os raminhos dos brócolos, cortando os grandes ao meio e reservar

---

8. Misturar numa tigela: molho de soja, caldo de peixe, molho de peixe, sumo de lima, açúcar mascavado. Mexer e reservar.

---

9. Salpicar os camarões com 2 colheres de sopa do molho preparado anteriormente e revolver.

---

12. Passos da cozedura:

---

13. Parte I:

---

14. Colocar 1l de água na taça, com uma pitada de sal. Programar 130C durante 10min, ou até levantar fervura.

---

15. Programar 3 min, sem temperatura, e colocar massa de arroz.

---

16. Coar a massa, passando-a por água fria de seguida e reservar.

---

## INGREDIENTES

- INGREDIENTES:
- 90G DE MASSA DE ARROZ
- 300G CAMARÃO SEM CASCA
- 3 DENTES DE ALHO
- 2 CENOURAS
- 1 OVO
- 1/4 DE ALHO FRANCÊS
- 2 CEBOLAS VERMELHAS
- 1/2 PÉ DE BRÓCOLOS
- 90G DE REBENTOS DE SOJA FRESCOS
- 100G DE AMENDOINS TORRADOS (NÃO SALGADOS)
- 1 COLHER DE SOPA DE ÓLEO DE SÉSAMO (EM ALTERNATIVA, USAR 1 COLHER DE CHÁ DE PASTA DE SÉSAMO, TAMBÉM CHAMADO DE TAHIMI).
- 4 COLHERES DE SOPA DE ÓLEO VEGETAL
- 1 COLHER DE SOPA DE MOLHO DE SOJA
- 1 DL DE CALDO DE PEIXE
- 2 COLHERES DE SOPA DE MOLHO DE PEIXE TAILANDÊS
- 2 COLHERES DE SOPA DE SUMO DE LIMA
- 2 COLHERES DE CHÁ AÇÚCAR MASCADO

---

18. Parte II:

---

19. Cobrir o fundo da taça de óleo vegetal e adicionar o óleo de sésamo. Usar a lâmina misturadora, velocidade 3, 130C, 5min.

---

20. adicionar o alho picado, continuar durante mais 1min.

---

21. trocar para a lâmina trituradora, adicionar os camarões, e programar vel. 2, 130C, 2 min.

---

22. adicionar cenoura e brócolos, mais 1 min (vel. 2, 130C).

---

23. adicionar o ovo, levemente batido, mais 1 min (vel. 2, 130C).

---

24. adicionar a cebola, o alho francês e a massa, com um quarto do molho reservado, e programar mais 2 min (vel. 2, 130C). Colocar mais um pouco de molho a cada 30s, até acabar o molho.

---

25. Adicionar os rebentos de soja e programar mais 2 min (vel. 2, 130C).

---

26. Servir com os amendoins triturados e lima cortada aos quartos.

---