

# CHAO MIN DE GAMBAS



## CONFEÇÃO

1. Coloque 1000l de água na taça e aqueça 14 min/programa vapor Deite a água sobre a massa e reserve.
2. Coloque na taça cascas e as cabeças de 250gr de camarão e a restante água e cozinhe 5 mint/120º/vel 5 . Coe com a ajuda do cesto e reserve o fumet.
3. Na taça limpa coloque a cebola, o alho, o azeite e pique 10seg/vel12, refogue em steam p1
4. Junte o vinho e cozinhe mais 2 min/130 graus/vel3
5. Adicione a mistura chinesa, os rebentos de soja, e o aipo e cozinhe 6 min 100graus vel 1
6. Adicione o fumet reservado, os camarões sem casca, envolva com a ajuda da espátula e cozinhe 3 mint/100 graus/v 1. ( eu coloquei mais 3 minutos, pois o camarão ainda não estava cozinhado, pois a cozedura vai variar de tamanho)
7. Escorra á água a massa retire o preparado da taça e envolva com a massa.
8. Sirva de seguida.

## INGREDIENTES

- 250GR DE MASSA CHINESA
- 2500 DE ÁGUA
- 650GR DE CAMARÃO (PELO MENOS 250GR CONVÉM SER COM CASCA)
- 150GR DE CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 70GR DE AZEITE
- 30GR DE VINHO BRANCO
- 600GR DE MISTURA CHINESA DESCONGELADA
- 150GR DE REBENTOS DE SOJA
- 1 TALO DE AIPO AS RODELAS
- 1 CUBO DE CALDO DE MARISCO
- 50GR DE MOLHO DE SOJA.
- OBS : EM VEZ DO AIPO PODE OPTAR POR ALHO FRANÇES