Caldo de Camarão à tailandesa

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
40 min	4 porções	Caldos e Sopas	Médio

Ingredientes

1 copo de Arroz Premium Solito

450 gramas de camarão médio, sem casca

Sal grosso, pimenta preta, preferencialmente fresca, a gosto

2 dentes de alho picados

1 cebola aos cubos

1 pimenta vermelha aos cubos

1 colher de sopa de gengibre fresco, preferencialmente

500ml de caldo de legumes

Sumo de 1 limão

2 colheres de sopa de folhas de coentros picados, preferencialmente frescos

Modo de preparo

- Numa panela com 1 copo e meio de água, cozinhe o arroz e reserve.
- Derreta a manteiga e adicione o camarão, o sal e a pimenta.
- Cozinhe, mexendo ocasionalmente, até os camarões ficarem com cor (entre 2 a 3 minutos); Reserve o camarão.
- Coloque o alho, a cebola e a pimenta na panela.
- Cozinhe mexendo ocasionalmente, até estarem tenros (entre 3 a 4 minutos).
- Adicione o gengibre e mexa por mais 1 minuto.
- Adicione o caldo de legumes e deixe cozinhar, mexendo sempre, por mais 2 minutos.
- Deixe levantar fervura; reduza o calor quando começar a engrossar (cerca de 8 a 10 minutos)
- Por fim, adicione o arroz, os camarões, o sumo de 1 limão e os coentros.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br