

ASSOCIAÇÃO DA CASA DE MACAU - SÃO PAULO
CONFRARIA DA GASTRONOMIA MACAENSE

Rolando Maria da Luz
Confrade Representante da ACM-SP
Maria Isabel Pedruco e Isabel Batalha Airosa
Confreiras da Confraria da Gastronomia Macaense
Colaboradora: Natércia L. Silva

*** SABORES DE MACAU ***
Aula: 21 de setembro de 2014

www.casademacausaopaulo.com.br/gastronomia



CARIL DE CAMARÕES COM NABOS

Por **Natércia Luz Silva**

Ingredientes

- 500g de camarões médios
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher de chá de colorau
- ¼ colher de chá de gengibre ralado
- ¼ colher de chá de cominho em pó
- 1 colher de chá de açafão em pó
- 1 e ½ colheres de sopa de caril em pó
- 1 pimenta dedo-de-moça picada com ou sem sementes (a gosto)
- 200ml de leite de coco
- 1 nabo médio
- Sal q.b.

Modo de Preparo

Pré-preparo dos camarões - Lavar e descascar os camarões. Com uma faca afiada fazer um corte no dorso para retirar a tripa. Retirada a tripa, lavar bem e deixar numa vasilha com sal por 10 minutos. Escorrer, enxaguar várias vezes em água corrente e escorrer bem.

- Obs. As cabeças e as cascas dos camarões podem ser aproveitadas para preparar 2 xícaras de caldinho para incrementar o molho de caril.

Molho de Caril - Camarões - Levar um tacho ao fogo com óleo e refogar a cebola previamente picada. Quando a cebola estiver translúcida, acrescentar o alho, colorau, gengibre, cominho, açafão, caril e a pimenta picada e deixar fritar bem, mexendo sempre, sem queimar. Juntar agora o leite de coco e o caldinho dos camarões e deixar apurar uns minutos em lume moderado. Acertar o sal. Juntar os camarões reservados ao molho de caril e aguardar um minuto até eles enrolarem. Retirar os camarões juntamente com três quartos do molho de caril e reservar.

Nabos - Descascar os nabos e cortar em cubos pequenos. Colocar para cozinhar em 2 xícaras de água. Adicionar o restante do molho de caril e cozinhar o nabo até amolecer. Se necessário pode-se juntar um pouco de água, pois o caril deve ficar com algum molho. Verificar o sal.

Finalização - Adicionar os camarões com o molho de caril reservados aos nabos cozidos, misturar bem e deixar um pouco o fogo ligado até cozinhar os camarões. Verificar o tempero e servir com arroz branco.