

Bons Vinhos Portugueses a provar na sua Páscoa

Good Portuguese Wines to try on your Easter



Bons Vinhos Portugueses a provar na sua Páscoa

Por Jorge Cipriano · há 4 dias · Faça o seu comentário



Receita

Ingredientes:

- 600 g Gambas
- 1 dl Azeite
- 2 Tomates
- 2 Cebola(s)
- 1 Maçã
- 1 Banana
- 2 dl Leite de côco
- 2 colher(es) de chá Pasta de caril
- 1 colher(es) de chá Gengibre
- 1 colher(es) de café Raspa de Lima verde
- 1 colher(es) de café Cardamomo
- 1 colher(es) de café Cominhos
- 1/2 colher(es) de café Canela
- 1 colher(es) de café Pimenta rosa
- 1 colher(es) de café Pimenta preta

Modo de Preparação:

Leve ao lume um tacho com o azeite, a cebola e os alhos picados e deixe alourar.

Adicione o tomate picado, acrescente a pasta de caril e todas as especiarias na lista de ingredientes bem como o leite de côco, as natas e as raspas de lima verde.

(alertamos que caso não tenha todas as especiarias o prato poderá não ficar com o sabor genuíno).

Deixe refogar um pouco e acrescente a maçã e a banana cortada em fatias finas.

(a utilização da banana é opcional)

MARISCO



Chef Hélio Loureiro

Chef Hélio Loureiro



Caril de Gambas



Allo Alvarinho & Loureiro 2015