



Camarão com brócolis ao molho asiático



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Camarão médio (limpo)	3 xícaras (chá)	700 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Páprica doce	1 colher (chá)	3 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Brócolis japonês (cortado em floretes)	2 maços pequenos	700 g
Molho Barbecue Menu Asiático SATIS!®	5 colheres (sopa)	100 g
Água	4 colheres (sopa)	60 ml

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque camarão, o sal e a páprica, e misture. Cubra com plástico-filme e deixe na geladeira por 30 minutos para tomar gosto.
2. Em uma wok, coloque metade do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte os floretes de brócolis e frite por 5 minutos, mexendo constantemente, até tostarem levemente e fiquem “al dente”. Retire do fogo e reserve.
3. Na mesma wok, coloque o Azeite TERRANO® restante e grelhe os camarões por 1 minuto de cada lado, ou até mudarem de cor. Retorne os floretes de brócolis e acrescente o SATIS!® BBQ Menu Asiático, previamente misturado com a água. Misture bem e cozinhe por 2 minutos,

ou até aquecer. Retire do fogo e sirva em seguida.