

Vieiras com Manteiga temperada com alho e Salada de Caranguejo

Ingredientes

- 12 vieiras
- 60g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 dente de alho esmagado
- Raspa de 1 limão
- 1 colher de chá de tomilho
- Sal grosso triturado

Salada de caranguejo:

- 150g de macarrão de arroz tipo vermicelli
- 300g de carne de caranguejo
- 1 pepino pequeno cortado em tiras finas
- 1 pimenta dedo-de-moça cortada em rodelinhas
- 2 colheres de sopa de folhas de hortelã
- 200g de ervilha torta levemente cozida
- Lascas de coco fresco

Para o molho:

- Leite de coco
- 2 colheres de sopa de sumo de limão
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de molho nam pla tailandês

Preparação

Misture a manteiga com o alho para formar uma pasta e unte as vieiras. Ponha-as na grelha e salpique com a raspa de limão e as folhas de tomilho. Fique de olho, pois as vieiras podem passar do ponto num piscar de olhos. Se ainda tiver as conchas

use-as para servir as vieiras.

Para

preparar o macarrão de arroz, ferva a água e jogue por cima. O macarrão deve ficar pronto em 5 minutos. Dê uma checada, pois se ficar muito mole você não vai gostar. Escorra e passe na água gelada rapidamente. Ponha na saladeira.

Coloque

todos os ingredientes numa vasilha e misture bem. Pode usar em alternativa coconut cream, tem um gosto mais apurado e é um pouco mais grosso também.

Ponha a carne de caranguejo na saladeira, o pepino, pimenta, folhas de hortelã e ervilha torta. Regue com o molho.

In: trembom.blogspot.com