

# CAMARÕES AGRIDOCE



## INGREDIENTES

- 800 GR DE CAMARÃO CONGELADO E DESCASCADO
- 1 PÊRA
- 160 ML DE ÁGUA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 COLHER ACTIFRY DE MOLHO DE OSTRAS
- 1,5 COLHER ACTIFRY DE FARINHA MAISENA
- 1,5 COLHER ACTIFRY DE MOLHO DE SOJA
- 1,5 COLHER ACTIFRY DE AÇÚCAR AMARELO
- 1 COLHER ACTIFRY DE ÓLEO
- SAL E PIMENTA

## CONFEÇÃO

1. Descasque a pêra e retire os caroços. Corte em cubos de 3-4 cm e passe os cubos pelo açúcar amarelo. Reserve
2. Pique finamente o alho.
3. Junte a farinha maisena aos camarões.
4. Numa taça misture o alho, o molho de ostras, a água e o molho de soja.
5. Coloque os camarões na cuba do lado da pega e cubra-os com a pêra. Coloque o molho no lado oposto. Regue a pêra com o óleo.
6. Feche a tampa e programe Cozinha Mundial por 25 minutos.
7. Sirva os camarões com arroz de jasmim cozido ao vapor e polvilhado com endro picado.