



## Produção Salada Vietnamita Utchy

Ingredientes	Unid	Qtde líquida
<b>Marinada</b>		
Camarões grandes sem casca		8 unidades
Alho fresco picado	½ colher de chá	½ dente
Raiz e ramo de coentro picado	1 colher de sopa	2 ramos
Capim santo (somente parte clara) picado	1 colher de sopa	2 talos
Curry em pó indiano	1 colher de sopa	5 gramas
Açúcar mascavo	1 colher de sopa	10 gramas
Leite de coco	8 colheres de sopa	100 gramas
Óleo de soja	1 colher de sopa	15 mililitros
Molho de peixe (Nam Pla)	2 colheres de sopa	30 mililitros
<b>Salada</b>		
Utchy Talharim	1 pacote	200 gramas (peso drenado)
Pepino japonês pequeno sem casca em bastões finos	1 xícara de chá	75 gramas
Cenoura pequena em bastões finos	1 xícara de chá	75 gramas
Tangerina (ou ponkan) sem casca em gomos sem pele	2 unidades	100 gramas
Pimenta chilli verde sem semente picada finamente	1 colher de chá	5 gramas
Amendoim sem casca sem pele torrado	4 colheres de sopa	50 gramas
Manjeriço fresco (somente folhas)	1/2 xícara de chá	¼ de maço caseiro
Coentro fresco (somente folhas)	1/2 xícara de chá	¼ de maço caseiro
Hortelã fresco (somente folhas)	1/2 xícara de chá	¼ de maço caseiro
Capim santo (somente parte clara) picado	1 colher de sopa	2 talos
<b>Molho</b>		
Suco de limão tahiti	2 colheres de sopa	30 mililitros
Vinagre de arroz	4 colheres de sopa	60 mililitros
Açúcar	2 colheres de sopa	30 gramas
Molho de peixe	2 colheres de sopa	30 mililitros
<b>Modo de preparo</b>		
<b>Marinada</b>		
1.	Misture todos os ingredientes da marinada e deixe os camarões por 30 minutos. Após este período, retire os camarões;	
2.	Numa frigideira antiaderente, salteie os camarões com o óleo vegetal. Adicione a marinada para finalizar a cocção dos camarões e caramelizá-los com a marinada;	
<b>Molho</b>		
1	Misturar todos os ingredientes até dissolver o açúcar. Reserve gelado.	
<b>Salada</b>		
3.	Drenar o Utchy Talharim e secar. Colocar em uma tigela e no microondas por 1 minuto. Mergulhe o Utchy ainda quente no molho gelado e deixe esfriar;	
4.	Num <i>bowl</i> , misture o Utchy com o pepino, a cenoura, o tangerina e a pimenta chilli;	
6.	Coloque os camarões salteados por cima e guarneça com as ervas e o amendoim picado.	