

Pad thai com camarão e molho de tamarindo

Tempo total **30 Mins.** 20 Mins. Tempo de preparação 10 Mins. Tempo de confecção

INGREDIENTES

10 Porções

Para o prato:

- 500 g** de noodles de arroz secos
- 120 ml** de óleo vegetal
- 1 kg** de gambas, descascadas e limpas
- 150 g** tofu firme, cortado aos cubos
- 150 g** de cenouras, em palitos finos
- 25 g** de alho (5 dentes), bem picados
- 10** ovos, batidos
- 150 g** de rebentos de feijão mungo

Para o molho do pad thai:

- 500 ml** [Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente Com Teor Reduzido de Sal 43% Menos Sal que O Molho de Soja Kikkoman Original](#)
 - 100 g** de pasta de tamarindo
 - 100 ml** de molho de peixe
 - 100 ml** de sumo de lima
 - 100 g** de açúcar de palma ou de cana
 - 200 ml** de água
- ### Guarnição:
- 100 g** de amendoins, picados
 - 10** de coentros
 - 10** gomos de lima

PREPARAÇÃO

Passo 1

Deixe os noodles de arroz de molho em água morna durante cerca de 20 minutos até ficarem macios.

Passo 2

Aqueça o óleo vegetal numa frigideira grande. Frite as gambas durante 2 a 3 minutos, retire e reserve. Frite o tofu durante 4 a 5 minutos. Adicione a cenoura e o alho e frite durante mais 1 a 2 minutos.

Passo 3

Adicione os ovos e cozinhe, mexendo, até ficarem firmes e desfeitos.

Passo 4

Adicione os noodles com um pouco da água em que foram demolhados. Misture o Molho de Soja Kikkoman com Menos Sal, a pasta de tamarindo, o molho de peixe, o sumo de lima, o açúcar e a água, adicione à frigideira e salteie durante 3 a 4 minutos até ficar bem misturado. Finalmente, adicione as gambas e os rebentos de feijão mungo.

Passo 5

Sirva quente, polvilhado com amendoins e coentros e decorado com um gomo de lima.