

## Fondue Thai

### Ingredientes

300g de camarões médios  
150g de camarões grandes  
1 colher de manteiga  
Sal e pimenta do reino a gosto  
2 colheres de tempero thai  
1 banana cortada ao meio

### Modo de preparo

Em uma wok ou frigideira grande, coloque a manteiga e deixe derreter. Acrescente os camarões. Em seguida, coloque o tempero thai e mexa até os camarões mudarem de cor. Adicione o sal e pimenta-do-reino

**Tempero thai:** misture a gosto azeite, galangal, manjericao, charlotes, alho nira e coentro)

**Molhos:** curry verde reduzido com leite de coco, 1 colher de sopa calda de maracujá para 2 colheres de sopa de polpa de tamarindo e 1 colher creme de leite ou massaman reduzido com leite de coco e nampla

Fonte - Kea Thai, em Rio Preto, (17) 3234-1902



Guilherme Baffi

## Teppan de lula com shimeji

### Ingredientes

200g de lula  
200g de cogumelo shimeji  
1 colher de manteiga

### Modo de preparo

Grelhe a lula na manteiga. Grelhe separado o shimeji na manteiga. Adicione sal e uma pequena quantidade de shoyo. Sirva na hora, quente

Fonte - Hanbai Sushi Bar, em Rio Preto, (17) 3234-3529

