



Camarão Ao Alecrim Com Salada De Espinafres E Laranja



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Vannamei Extra 24/40 Pescanova
- 150 g de folhas de espinafres
- 8 tâmaras
- 4 dentes de alho
- 2 laranjas
- 2 c. de sopa de sementes de sésamo
- 1 talo de aipo
- Azeite e mel q.b.
- Alecrim q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.

Preparação

1. Descongelar o camarão, passar por água fria corrente e escorrer bem;
2. Aquecer um fio de azeite generoso numa frigideira larga, deitar os camarões, os dentes de alho descascados e esmagados e o alecrim, temperar de sal e pimenta preta e saltear durante 2 a 4 minutos de cada lado;
3. Entretanto, numa saladeira juntar as folhas de espinafres, as laranjas em gomos finos, as tâmaras picadas grosseiramente e o talo de aipo cortado em meias-luas finas, temperar ligeiramente de azeite e um fio de mel e envolver;
4. Servir o camarão salteado de imediato, com a salada de espinafres e laranja, salpicada com sementes de sésamos tostadas.

Produtos Associados



**Camarão
Vannamei Extra
24/40
800 g**