Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão ao Pesto de Pistácio com Tomate Confitado

Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 15-30 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão de Moçambique Médio 48/64
- 250 g de tomate cereja tricolor
- 75 g de miolo de pistácio
- 4 dentes de alho
- Queijo parmesão q.b.
- Manjericão e louro q.b.
- Azeite e limão q.b.
- Sal, pimenta preta e açúcar amarelo q.b.

Preparação

1. Descongelar o camarão e descascar o corpo deixando as cabeças e as caudas;
2. Para o pesto: no processador de cozinha triturar os pistácios com 1 dente de alho, 30 g de queijo parmesão cortado em pedaços e 15 folhas grandes de manjericão. A seguir, juntar 4 c. de sopa de azeite, 1 c. de sopa de sumo de limão, 1 c. de sopa de água, sal e pimenta preta moída na hora e triturar novamente;
3. Para o tomate confitado: colocar o tomate numa assadeira, com 1 folha de louro, 2 dentes de alho descascados e esmagados, salpicar com 1 c. de sopa de açúcar amarelo, cobrir com azeite e levar a forno pré-aquecido a 180° C por 30 minutos (guardar o azeite de confitar o tomate cereja tricolor para pastas, saladas, confeccionar pratos de peixe...);
4. Amolecer em azeite 1 dente de alho e saltear os camarão 2 minutos de cada lado (ou até ao ponto desejado), juntar o pesto de pistácio e cozinhar mais 1 a 2 minutos para envolver sabores;
5. Servir os camarão salteados com pesto de pistácio sobre tagliatelle cozido, com tomate confitado, tudo salpicado com pistácios picados grosseiramente, queijo parmesão ralado e folhas de manjericão.

Produtos Associados

Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g