



Camarão Dinner Party



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 6 Camarões Vannamei Extra 24/40 Pescanova
- 1/2 lima
- 8 fatias de bacon finas
- 16 folhas de manjericão
- 8 tâmaras; rúcula q.b.
- 1 c. de sobremesa de mel
- gengibre e flor de sal q.b.
- azeite e vinagre balsâmico q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
278 Kcal	29 g	10 g	15 g

Preparação

1. Descongele os camarões conforme as instruções da embalagem. Descasque-os deixando apenas o rabo. Tempere com o sumo da 1/2 lima e um pouco de gengibre ralado no momento.
2. Enrole meia fatia de bacon em cada camarão com uma folha de manjericão no meio.
3. Leve a saltear numa frigideira antiaderente aquecida, aprox. 2 min. de cada lado.
4. Junte à rúcula as tâmaras cortadas em quartos e tempere com mel, flor de sal, azeite e vinagre balsâmico a gosto.

Produtos Associados



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



**Camarão
Vannamei
Grande 40/48
800 g**