



## Camarão Salteado com Molho de Frutos Silvestres



### Ingredientes

- 1 emb. de Camarão de Moçambique Médio 48/64 PESCANOVA
- Sal q.b.
- Azeite q.b.
- 100 g de framboesas
- 100 g de mirtilos
- Alecrim q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Descongelar o Camarão e descascar deixando as cabeças e as caudas. Temperar de sal e saltear numa frigideira antiaderente com azeite, dos dois lados, até ficarem cor de laranja.
2. Noutra frigideira antiaderente, aquecer 4 c. de sopa de azeite, acrescentar os frutos silvestres lavados e bem escorridos e cozinhar em lume brando até amolecerem. Juntar folhinhas de alecrim, cozinhar mais 1 a 2 min.
3. Servir os Camarões salteados com o molho de frutos silvestres, acompanhado com espinafres salteados em azeite, salpicados com amêndoas picadas grosseiramente.

## Produtos Associados



**Camarão  
Moçambique  
Médio 48/64**

800 g