



Camarões à Carbonara



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Miolo de Camarão Gigante PESCANOVA
- 300 g de esparguete
- Sal e pimenta preta q.b.
- 4 ovos
- Queijo parmesão ralado q.b.
- 150 g de bacon
- 1 colher de sopa de azeite
- Salsa q.b.

Preparação

1. Descongelar o Miolo de Camarão Gigante, passar por água fria corrente e escorrer bem.
2. Cozer o esparguete al dente em água com sal e reservar um pouco da água da cozedura.
3. Bater bem os ovos, juntar 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado, bater novamente e temperar com pimenta preta moída na hora.
4. Cortar o bacon em tiras pequenas e saltear numa frigideira antiaderente com o azeite e o alho picado finamente até ficar crocante.
5. Juntar o Miolo de Camarão ao bacon e saltear por 2 ou 3 min. Depois, acrescentar o esparguete cozido e a água da sua cozedura (uma cháv. de café aprox.) e envolver para misturar os sabores.
6. Por fim, adicionar os ovos batidos com o parmesão e envolver bem em lume muito brando até ficar com uma consistência cremosa.
7. Servir com salsa picada e queijo parmesão ralado.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão
Grande Cozido
40/60**
200 g



**Miolo de
Gambão 20/40**
200 g



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**
200 g