



Espetadas de Camarão, Abacaxi e Tomate ao Alecrim



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão de Moçambique 32/48 Pescanova
- 2 dl de azeite
- 2 hastes de alecrim
- Sal q.b.
- Tomate cherry q.b.
- Abacaxi q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas

5 ou +
Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Camarão de Moçambique 32/48 Pescanova;
2. Aquecer o azeite com o alecrim. Desligar e temperar de sal;
3. Em cada espeto colocar um tomate cereja, um camarão e um pedaço de abacaxi. Pincelar com o azeite de alecrim e levar a cozinhar numa grelha ou chapa antiaderente untada com azeite por 2 a 3 min. de cada lado;
4. Servir as espetadas de camarão, abacaxi e tomate com molho de azeite e alecrim e salada de alface a acompanhar.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g

**Camarão
Moçambique
22/34**

400 g

**Camarão
Moçambique
Cozido 30/40**

500 g

**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

800 g