Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Espetadas de Camarão e Legumes com Azeite de Manjericão

Ingredientes

- 1 embalagem de Miolo de Camarão 40/60 200g Pescanova
- 150 g de tomate cereja
- 1 curgete pequena
- 1/4 de cebola roxa
- Azeite e manjericão q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o miolo de camarão, passar por água fria corrente e escorrer bem;
2. Num púcaro aquecer 100 ml de azeite com 8 folhas grandes de manjericão cortadas em juliana, apenas até levantar fervura;
3. Cortar a cebola roxa em "pétalas" largas e a curgete em meias-luas;
4. Em cada espeto colocar um tomate cereja, um camarão, um pedaço de curgete, mais um camarão e um pedaço de cebola. Untar bem tudo com o azeite aromatizado com manjericão, temperar com sal e pimenta preta e saltear numa frigideira-grelha antiaderente ou chapa bem quente, untada com azeite de manjericão, por 4 a 5 minutos aproximadamente, virando a meio do tempo;
5. Finalizar com uma folha de manjericão em cada espeto e servir com o azeite de manjericão.

Produtos Associados

Miolo de Camarão Grande 40/60

200 g