Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Espetos de Camarão, Abacaxi e Pimentos Padrón

Ingredientes

- 400 g de Camarão de Moçambique 32/48 Pescanova
- Azeite q.b.
- Sal e flor de sal q.b.
- 1/2 abacaxi
- 250 g de pimentos padrón

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
188 Kcal	**10** g	**16** g	**9** g

Preparação

Descongele o Camarão de Moçambique, passe por água fria corrente e descasque deixando as cabeças e as caudas.

Coloque um fio de azeite numa frigideira larga antiaderente, disponha os camarões, tempere de sal e salteie por 6 a 7 min. aprox., virando a meio.

Enquanto isso, noutra frigideira antiaderente untada apenas com azeite bem quente grelhe o abacaxi previamente cortado em triângulos, por 2 min. de cada lado aprox. Salteie também os pimentos padrón.

Por fim, em espetos coloque a gosto Camarões de Moçambique, pimentos padrón e abacaxi grelhado. Tempere tudo com um fio de azeite e flor de sal e sirva!

Produtos Associados

Camarão de Moçambique Brown CB Selvagem

2 kg

Camarão de Moçambique CB Selvagem

2 kg

Camarão de Moçambique Jumbo CB Selvagem

2 kg

Camarão de Moçambique Tigre CB Selvagem

2 kg

Camarão Moçambique 22/34

400 g

Camarão Moçambique Cozido 30/40

500 g

Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g