Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Espetos de Camarão com Abacaxi Grelhado

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

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão 40/60 Pescanova
- Sal q.b.
- 1 c. de sopa de paprica
- 4 c. de sopa de açúcar amarelo
- 1 limão
- 1 abacaxi
- Hortelã q.b.
- Azeite q.b.

Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão, escorra bem e tempere com sal, a paprica, 2 c. de sopa de açúcar amarelo e sumo do limão, e reserve enquanto prepara o abacaxi.

2. Arranje o abacaxi, retirando a casca e o centro. Corte em pedaços a gosto e tempere com 2 c. de sopa de açúcar amarelo e hortelã picada. Reserve.

3. Coloque o Miolo de Camarão em espetos e grelhe numa frigideira-grelha antiaderente untada com azeite por 4 a 5 min., virando a meio.

4. Retire os espetos, unte novamente a frigideira com azeite (se necessário) e grelhe o abacaxi a gosto.

5. Sirva os espetos de Miolo de Camarão com o abacaxi, salpicados com raspa de limão.

Produtos Associados

Miolo de Camarão 80/100

350 g

Miolo de Camarão Frumar

400 g

Miolo de Camarão Gigante 15/30

250 g

Miolo de Camarão Grande 40/60

200 g

Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60

200 g