Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Espetos de Miolo de Camarão com Cebolinhas e Azeitonas

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	5 ou + Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Gigante 15/30 Pescanova
- Azeite q.b.
- 12 cebolinhas de conserva
- 12 azeitonas pretas descaroçadas
- Sal q.b.
- 1 iogurte grego
- Flor de sal q.b.
- Cebolinho q.b.
- Sementes de papoila q.b.

Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão.

2. Prepare os espetos de madeira untando-os com azeite. Depois coloque em cada um camarão, uma cebolinha e uma azeitona, tempere ligeiramente de sal e leve a saltear numa frigideira anti-aderente untada com azeite por 2 a 3 min., virando a meio.

3. Faça um molho com o iogurte, uma pitada de flor de sal, cebolinho picado e sementes de papoila.

4. Sirva os espetos com o molho de iogurte fresco.

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