



## Gambão Fácil de Descascar com Penne, Pesto Rosso de Nozes e Manjericão



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
2 Pessoas

### Ingredientes

- 600g de Gambão Fácil de Descascar Pescanova
- 1 limão
- 1/2 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 250g de massa penne cozida
- 20g de queijo parmesão
- 5 folhas de manjericão
- 10g de nozes
- 25g de tomate seco em óleo
- 25g de azeite
- q.b. sal e pimenta

### Preparação

1. Tempere o Gambão Fácil de Descascar com sumo de limão, sal e pimenta. Reserve.
2. No copo de um triturador, junte o parmesão, nozes, tomate seco, manjericão e azeite. Tempere com sal e pimenta e triture tudo muito bem até obter uma pasta. Reserve.
3. Numa frigideira com um pouco de azeite refogue muito bem a cebola e o alho.
4. Junte o Gambão Fácil de Descascar e deixe cozinhar durante cerca de 6 a 7 minutos.
5. Passado esse tempo junte o pesto rosso e envolva tudo muito bem.
6. Por fim junte a massa penne cozida e se necessário um pouco de água da sua cozedura.
7. Envolva tudo, prove e retifique de temperos.
8. Sirva de imediato polvilhado com mais queijo parmesão e folhas de manjericão.

## Produtos Associados



**Miolo de Camarão Cozido Refrigerado**

150 g



**Gambão Argentino, Fácil Descascar 21/25**

300 g



**Miolo de Camarão Panado**

300 g



**Miolo de Gambão 20/40**

200 g



**Miolo de Camarão Grande 40/60**

200 g



**Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60**

200 g