



Massa com Camarão, Tomate, Natas e Cebolinho



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

Para a Massa:

- Miolo de Camarão Cozido 40/60 Pescanova 1 emb.
- Massa fusilli 300 g
- Sal e pimenta preta q.b.
- Natas 200 ml
- Polpa de tomate 200 ml

Para Terminar:

- Queijo parmesão ralado q.b.
- Cebolinho q.b.

Preparação

Preparação do Camarão:

1. Descongelar o **Miolo de Camarão** e reservar.

Preparação da Massa:

2. **Cozer a massa** em água com sal. Quando estiver **al dente**, **escorrer (deixando um pouco da água da cozedura, equivalente a 1 cháv. de café)** e juntar as natas e a polpa de tomate.
3. **Envolver, temperar** de sal e pimenta preta e cozinhar por **5 min.** em lume médio a brando.
4. A seguir, juntar o **Miolo de Camarão**, envolver por **1 a 2 min.** e desligar.

Para Terminar:

4. Servir de **imediato**, **polvilhado** a gosto com **queijo parmesão** ralado e **cebolinho** picado.

Produtos Associados



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