



Massa tropical

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 350 g de Miolo de Camarão Pescanova
- 1 malagueta de piripiri
- sal e alho em pó q.b.
- 2 c. de sopa de vinagre de sidra
- 2 c. de sopa de molho de soja
- 250 g de massa fusilli
- 3 c. de sopa de azeite
- 3 c. de sopa de rum
- 1 pimento vermelho
- 200 g de folhas de espinafres frescas
- 3 rodela de abacaxi
- 1 lima

Preparação

1. Comece por temperar o miolo de camarão previamente descongelado, com sal, alho em pó, a malagueta de piri-piri picada (se quiser menos picante limpe-a de sementes) o vinagre de sidra e o molho de soja. Envolve bem e deixe marinar cerca de 1 hora.
2. Entretanto coza a massa em água a ferver temperada com sal até estar al dente. Escorra bem e reserve.
3. Numa frigideira antiaderente ou num wok coloque o azeite e deixe aquecer. Adicione o miolo de camarão bem escorrido e salteie em lume forte durante cerca de 2 a 3 minutos. Regue com o rum e puxe o fogo.
4. Deixe arder agitando a frigideira ou wok até as chamas se apagarem. Junte o líquido da marinada e deixe ferver durante mais 1 a 2 minutos. Adicione a massa e envolve bem.
5. Limpe o pimento de sementes, corte-o em tiras finas e junte-o à massa envolvendo bem. Corte o abacaxi aos pedacinhos e adicione-o à massa.
6. Incorpore os espinafres misturando delicadamente sem os deixar cozinhar em demasia. Regue com sumo de lima.
7. Sirva morno ou frio.

Produtos Associados



Miolo de Camarão 80/100

350 g