



Meloa Com Camarão Aos Amendoins, Malagueta E Coentros



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Grande 40/60 Pescanova
- 2 meloas grandes
- 4 c. de sopa de amendoins
- 1/4 de couve roxa pequena
- 3 folhas de alface grandes
- 1 malagueta vermelha
- 1/2 lima
- Coentros q.b.
- Óleo de coco e sal q.b.

Preparação

1. Descongelar o miolo de camarão, passar por água fria corrente e escorrer bem;
2. Numa frigideira antiadrente, aquecer 1 c. de sopa de óleo de coco, deitar o miolo de camarão, temperar com sal e saltear por 2 minutos de cada lado aproximadamente. A meio do tempo juntar a malagueta cortada em rodela (com mais ou menos sementes consoante o grau de picante desejado) e os amendoins picados grossieramente. Desligar, regar com sumo de lima e polvilhar com coentros picados;
3. Cortar as meloas ao meio, retirar as sementes e retirar a polpa em forma de bolinhas ou aos cubinhos (deixando aproximadamente 1 cm de polpa junto à casca); Cortar a couve roxa e a alface em juliana;
4. Misturar tudo numa saladeira com o miolo de camarão e o seu molho. Regar com mais um pouco de sumo de lima, se necessário, salpicar com coentros picados e servir de imediato nas "tacinhas" de meloa.

Produtos Associados



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



**Miolo de
Camarão 80/100**
350 g



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**
250 g



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