



Miolo de Camarão com Alfaces e Queijo Feta



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60 Pescanova 200 g
- 1 alface bicolor
- queijo feta
- 2 maçãs encarnadas fatiadas
- molho vinagrete
- hortelã
- 2 tangerinas

Molho

- 4 c. de sopa de vinagre
- 1 c. de sopa de mel
- 3 c. de sopa de azeite
- 1/2 c. de sopa de casca de tangerina raspada
- 1/2 c. de sopa de hortelã picada

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
307,6 Kcal	19,3 g	18,5 g	17,6 g

Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão.
2. Lave e seque a alface. Junte a maçã fatiada, os cubos de queijo feta e, por fim, o miolo de camarão. Para preparar o molho vinagrete, misture todos os ingredientes num copo e bata com a varinha mágica.
3. Tempere tudo com o molho e polvilhe com raspas de tangerina e folhas de hortelã.

Produtos Associados



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