



Miolo de Camarão Panado com Creme de Alho Francês



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de MIOLO DE CAMARÃO PANADO 300G PESCANOVA
- 4 c. de sopa de azeite
- 1 cebola média
- 1 dente de alho
- 1 alho francês grande
- 1 batata doce média
- Sal e pimenta preta q.b.
- Sementes de papoila e cebolinho q.b.

Preparação

1. Confeccionar o miolo de camarão panado conforme as instruções da embalagem;
2. Colocar em espetos;
3. Aquecer o azeite numa panela, juntar a cebola, o dente de alho e o alho francês cortados em pedaços e cozinhar 4 a 5 minutos. Acrescentar batata-doce descascada e cortada em cubinhos, temperar tudo com sal e pimenta preta, mexer e cozinhar 1 a 2 minutos;
4. Cobrir com água quente e cozer até os legumes estarem macios. Desligar, triturar até ficar cremoso e distribuir por copinhos pequenos;
5. Salpicar a gosto o creme de alho francês com sementes de papoila e cebolinho picado, dispor um espeto com camarão panado em cada copo e servir de imediato.

Produtos Associados



Miolo de Camarão Panado

300 g