



Noddles com Miolo de Camarão à Verão

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Grande 40/60 Pescanova
- 300 g de Noddles
- Água
- Azeite q.b.
- 3 Dentes de alho
- 1 Chalota
- 1 emb. de Natas de Soja
- Sal q.b.

Preparação

1. Coza os noddles com um dente de alho e um pouco de azeite e sal.
2. De seguida, faça um pequeno refogado com a chalota e os restantes dentes de alho e deixe alourar bem.
3. Depois, junte o miolo de camarão e deixe alourar.
4. Quando estiver tudo bem douradinho, junte as natas e reduza até ficar bem cremoso.
5. Por fim, junte os noddles e envolva tudo muito bem. Polvilhe com orégãos e delícias do mar a gosto.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

250 g



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

200 g