Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Penne com Camarão, Espargos e Pinhões ao Parmesão

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Cozido 40/60 Pescanova
- 12 espargos verdes
- Azeite q.b.
- 2 dentes de alho
- Sal e pimenta preta q.b.
- 250 g de massa penne
- Parmesão q.b.
- 2 c. de sopa de pinhões

Preparação

1. Descongelar o Miolo de Camarão, passar por água fria corrente e escorrer bem.

2. Arranjar os espargos, cortar em pedaços e saltear em azeite com alho picado. A seguir, juntar o Miolo de Camarão escorrido, temperar ligeiramente de sal e pimenta preta moída na hora e, em lume alto, cozinhar por 1 a 2 min. para envolver sabores. Adicionar a massa previamente cozida em água com sal e bem escorrida, e envolver tudo por 1 a 2 min., juntando um fio de azeite se necessário.

3. Servir quente, com lascas de parmesão e pinhões torrados numa frigideira antiaderente sem gordura.

Produtos Associados

Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60

200 g

Miolo de Camarão Grande 40/60

200 g