



## Salada de Camarão com Feijão Verde



Dificuldade  
Média



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
5 ou +  
Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. Miolo de Camarão 80/100 Pescanova
- 1 emb. Feijão Verde
- 15g alho picado
- 30g manteiga
- 2dl natas
- 1 limão
- 2 ovos cozidos
- salsa picada, sal e pimenta q.b.

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
291 Kcal	8 g	20 g	21 g

### Preparação

1. Leve ao lume o Miolo de Camarão com sal e pimenta. Deixe cozer 1 min. e reserve. Coza o Feijão Verde Plano Pescanova com sal durante 12 min. e deixe arrefecer.
2. Quando estiver bem frio, coloque numa saladeira ou num prato e misture o miolo de camarão. Leve ao lume a manteiga com o Alho Picado, as natas, o sumo do limão e a salsa picada. Tempere com sal e pimenta. Junte ao molho os ovos cozidos picados e misture tudo.
3. Deite o molho sobre o Miolo de Camarão e o Feijão Verde e sirva frio.

## Produtos Associados



**Miolo de  
Camarão 80/100**

350 g



**Miolo de  
Camarão  
Grande 40/60**

200 g



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

200 g