Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Salada de Miolo de Camarão, Feijão Verde, Cenoura e Chèvre

Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 15-30 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 250 g de Miolo de Camarão 80/100 Pescanova
- 2 cenouras
- 250 g de feijão verde
- Azeite q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- 180 g de queijo de cabra
- Salsa q.b.

Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão.

2. Corte as cenouras aos cubinhos pequenos e o feijão verde em lâminas finas e salteie em azeite até ficarem al dente, temperando de sal e pimenta preta moída na hora.

3. Junte aos legumes o Miolo de Camarão bem escorrido e salteie em lume alto por 2 a 3 min. aprox., mexendo. Desligue, junte o chèvre esfarelado em pedaços generosos, salpique com salsa picada e sirva quente ou morna.

Produtos Associados

Miolo de Camarão 80/100

350 g

Miolo de Camarão Frumar

400 g

Miolo de Camarão Gigante 15/30

250 g

Miolo de Camarão Grande 40/60

200 g

Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60

200 g