Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Salada Mediterrânica de Miolo de Camarão Grande

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 300 g Miolo de Camarão Grande 40/60 Pescanova
- 3 tomates grandes
- 8 azeitonas pretas
- 150 g de queijo feta aos cubos
- 12 folhas de manjericão pequenas
- 4 c. de sopa de azeite; pimenta preta q.b.
- 2 c. de café cheias de pesto de manjericão
- 1 c. de sopa de vinagre balsâmico

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
214 Kcal	**5** g	**16** g	**11** g

Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão, escalde em água a ferver durante 1 min. e deixe arrefecer.

2. Corte o tomate aos cubos e as azeitonas aos pedaços grosseiros, junte num recipiente com o Miolo de Camarão, os cubos de queijo feta e as folhas de manjericão.

3. Faça um molho com o azeite, o pesto de manjericão e o vinagre balsâmico.

4. Tempere a salada com o molho, pimenta preta moída na hora, envolva e sirva.

Produtos Associados

Miolo de Camarão Grande 40/60

200 g

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 Cozido 40/60

200 g