



Salada Morna de Camarão com Parmesão



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 400 g de Camarão de Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 cebola e 1 dente de alho
- Azeite q.b.
- 2 tomates grandes
- 1 curgete
- 4 folhas de manjeriço grandes
- 100 g de rúcula
- 75 g de lascas de queijo parmesão

Preparação

1. Descongele o Camarão de Moçambique e descasque.
2. Amoleça a cebola e o alho picados em azeite, depois junte os tomates picados (sem pele) e cozinhe, tapado, por 3 a 4 min. A seguir junte a curgete cortada em rodela finas e o manjeriço, tempere de sal e pimenta preta moída na hora e cozinhe, tapado, por 5 a 6 min. aprox. Junte o Camarão de Moçambique descascado, misture, e cozinhe, tapado, por mais 8 a 10 min. aprox., retificando os temperos se necessário.
3. Sirva sobre a rúcula, salpicado com as raspas de queijo parmesão.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
22/34**

400 g



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

800 g



**Camarão
Vannamei Extra
24/40**

800 g



**Camarão
Vannamei
Grande 40/48**

800 g