



Salada Primavera De Camarão À Salsa



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão 80/100 Pescanova
- 200 g de massa espiral
- 150 g de Ervilhas Congeladas Pescanova
- 100 g de milho cozido
- 1 cebola pequena
- 1 pimento vermelho pequeno
- 1 dente de alho
- Azeite q.b.
- Sal e salsa q.b.

Preparação

1. Descongelar o camarão, passar por água fria corrente, escorrer bem, temperar de sal e saltear em azeite e 1 dente de alho picado por 2 min. de cada lado aproximadamente, salpicar com salsa picada;
2. Cozer a massa em água com sal, escorrer e acrescentar ao camarão salteado. Envolver;
3. Noutra frigideira, amolecer em azeite a cebola picada finamente, juntar o pimento (sem veios nem sementes) cortado em cubinhos e saltear, acrescentar as ervilhas escaldadas em água a ferver com sal e escorridas e o milho cozido e saltear 2 a 4 min;
4. Juntar os legumes à massa com camarão, envolver, salpicar com salsa picada e servir.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g