Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Salteado de Miolo de Camarão com Pimentos

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

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60 Pescanova
- 1 cebola pequena
- 1 pimento pequeno
- 1 dente de alho
- tomate cereja
- massa penne

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
394 Kcal	**40** g	**17** g	**18** g

Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão segundo as indicações da embalagem. Corte a cebola e o pimento às rodelas fininhas.

2. Numa frigideira bem quente adicione o azeite, o pimento e o dente de alho e deixe cozinhar 5 min. Junte em seguida a cebola e o tomate cereja e deixe cozinhar mais 3 min.

3. Por último, adicione o Miolo de Camarão já descongelado ao salteado, deixando cozinhar cerca de 1 min. Sirva acompanhado de massa penne.

Produtos Associados

Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60

200 g

Miolo de Camarão Grande 40/60

200 g

Miolo de Camarão Gigante 15/30

250 g

Miolo de Camarão 80/100

350 g