



Bowl de Arroz Negro e Miolo de Camarão Gigante Salteado



Ingredientes

- 1 embalagem de MIOLO DE CAMARÃO GIGANTE 15/30 PESCANOVA
- 200 g de arroz negro
- 150 g de feijão frade
- 100 g de tomate cereja
- 4 c. de sopa de cajú
- 1 cebola branca
- Azeite e vinagre q.b.
- Salsa q.b.
- Sal e pimenta caiena q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o **miolo de camarão**, passar por água fria corrente e escorrer bem. Temperar com sal e pimenta caiena e saltear em azeite por 3 a 5 minutos, virando a meio do tempo;
2. Cozer o arroz negro em água com sal conforme as instruções da embalagem;
3. Amolecer em azeite a cebola picada finamente e acrescentar o feijão frade previamente passado por água e escorrido. Cozinhar 1 a 2 minutos para envolver sabores;
4. Tostar os cajú numa frigideira antiaderente ou na airfryer sem qualquer gordura, deixar arrefecer e picar grosseiramente;
5. Cortar o tomate cereja em quartos e picar a salsa;
6. Colocar no fundo de cada tigela o arroz negro cozido, depois distribuir os restantes ingredientes, finalizando com os cajú picados, azeite, vinagre (de arroz ou outro) e salsa picada.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

250 g