



## Brás de Miolo de Camarão e Batata-Doce



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

#### Para o Brás de Miolo de Camarão:

- Miolo de Camarão Gigante PESCANOVA 1 emb.
- Batata-doce grande 1 unid.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- Cebola grande 1 unid.
- Dente de alho 1 unid.
- Ovos 4 unid.

#### Para terminar:

- Azeitonas pretas 10 unid.
- Salsa q.b.

## Preparação

### Preparação do Miolo de Camarão:

1. Descongelar o **Miolo de Camarão**.
2. Passar por água fria corrente e **escorrer** muito **bem**.

### Preparação para a Batata-Doce palha:

3. **Ralar a batata-doce** no ralador grande e **lavar** muito bem em água corrente.
4. **Colocar de molho** em água fria com uma pitada de sal por **5 min**.
5. Espalhar sobre um pano para **secar** muito **bem**, **retirando a humidade** o mais possível.
6. Por fim, deitar num recipiente, **temperar** com 2 colheres de sopa de azeite e sal.
7. **Envolver bem**.
8. Entretanto, **espalhar** bem no **tabuleiro do forno** forrado com papel vegetal.
9. Levar a **forno** pré-aquecido a **200° C** por **10 min**.
10. **Misturar**, voltar a **espalhar** e **assar** por mais **5 a 10 min**. (até estarem douradas).
11. **Retirar** a batata-doce palha **do forno**.
12. Deixar **arrefecer** para ficar **crocante**.

### Preparação do Brás de Miolo de Camarão:

13. **Amolecer** em azeite a **cebola** cortada em meias-luas e o **dente de alho** picado finamente.
14. **Acrescentar** o **Miolo de Camarão**, **temperar** de sal e pimenta preta **moída na hora** e **saltear** por 4 a 5 min., mexendo.
15. **Acrescentar** a batata-doce palha e **mexer**.
16. **Juntar os ovos bem batidos** (temperados previamente com uma pitada de sal e pimenta preta moída no momento).
17. **Envolver** em lume brando conforme a consistência desejada (mais ou menos cremoso).

### Para terminar:

18. **Servir** o brás de **Miolo de Camarão** e **batata-doce** com **azeitonas pretas**.
19. **Salpicar** com salsa.

## Produtos Associados



### **Miolo de Camarão Gigante 15/30**

250 g