



Brás Rápido de Camarão



Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão 80/100 Pescanova
- Azeite q.b.
- 2 cebolas
- 400 g de batata palha
- 8 ovos inteiros
- Azeitonas pretas q.b.
- Salsa q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão passando por água corrente fria, durante aprox. 1 min. Escorra bem a água e reserve.
2. Aloure em azeite abundante as cebolas às rodelas finas, adicione o miolo de camarão bem escorrido e cozinhe por 2 a 3 min. em lume médio / alto. Depois, junte a batata palha, envolva para amolecer, de seguida junte os ovos previamente batidos e envolva em lume brando até estar cozinhado.
3. Sirva de imediato, com azeitonas pretas, salpicado com salsa picada a gosto.

Produtos Associados



Miolo de Camarão 80/100

Embalagem: **350 g**



Miolo de Camarão Frumar

Embalagem: **400 g**



Miolo de Camarão Gigante 15/30

Embalagem: **250 g**



Miolo de Camarão Grande 40/60

Embalagem: **200 g**



Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60

Embalagem: **200 g**