



Camarão com Molho de Estragão e Cournichons à Laranja



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão de Moçambique cozido PESCANOVA
- 1 iogurte natural
- 8 folhas de estragão
- 3 cournichons
- 1 laranja
- Flor de sal e pimenta preta q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Colocar o Camarão num prato ou travessa.
2. Misturar o iogurte com as folhas de estragão e os cournichons finamente picados e raspa de laranja, temperar com flor de sal e pimenta preta moída na hora.
3. Servir os Camarões com o molho fresco salpicado com raspa de laranja.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Cozido 30/40**

500 g