



Camarão com Salada de Brócolos, Cogumelos e Pimentos



Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60 PESCANOVA
- 1 dente de alho
- Azeite q.b.
- 250 g de brócolos
- 1 pimento vermelho
- 150 g de cogumelos
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 c. de sopa de sementes de sésamo

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Miolo de Camarão, passar por água fria corrente e escorrer bem.
2. Num wok, amolecer o alho picado em azeite, juntar os brócolos em pequenos floretes e saltear por 2 a 3 min. Acrescentar o pimento cortado em cubos e cozinhar por mais 2 a 3 min.
3. Juntar os cogumelos em quartos, temperar com sal e pimenta preta moída na hora e cozinhar por mais 2 a 3 min. Por fim, adicionar o Miolo de Camarão, cozinhar 1 a 2 min. apenas para envolver sabores (o miolo já está cozido).
4. Servir tudo e salpicar com sementes de sésamo.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

Embalagem: **350 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**