



Camarão Grelhado ao Manjericão com Panzanella



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Vannamei Gigante 8/16 800 g PESCANOVA
- Azeite e vinagre q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- 300 g de pão do dia anterior
- 1 pepino grande
- 500 g de tomate
- 1/2 cebola roxa
- Manjericão q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Camarão Gigante, passar por água fria corrente, escorrer bem e secar com papel absorvente. Untar os Camarões generosamente com azeite, temperar com sal grosso e grelhar numa frigideira-grelha antiaderente (ou numa chapa) bem quente por 2 a 3 min. de cada lado (sem sobrepor os Camarões).
2. Cortar o pão em cubos com 1 cm aprox., cobrir com água, misturar e demolhar por 15 min.
3. Cortar em cubinhos o pepino (sem casca) e o tomate, a cebola roxa em meias-luas e as 10 folhas de manjericão em juliana larga. Juntar tudo numa saladeira com o pão bem escorrido, temperar de azeite, vinagre, sal e pimenta preta e envolver bem.
4. Servir a panzanella à temperatura ambiente ou fria com os Camarões grelhados e folhas de manjericão.

Produtos Associados



Camarão
Vannamei
Gigante 8/16

800 g