



Camarão Panado com Salada de Laranja à Marroquina



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Panado Pescanova
- 2 laranjas
- 12 tâmaras
- 12 folhas de hortelã
- Canela em pó q.b.
- Mel q.b.
- 2 cháv. de rúcula
- Azeite q.b.

Preparação

1. Confeccionar o Miolo de Camarão Panado conforme as instruções da embalagem.
2. Descascar as laranjas e cortar em rodelas. Cortar as tâmaras em 4 no sentido longitudinal.
3. Dispor as rodelas de laranja, as tâmaras, folhas de hortelã, canela em pó e um fio de mel. Acrescentar rúcula temperada com um fio de azeite e o Camarões Panado. Servir!

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão Panado**
300 g



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**
250 g



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**
200 g