



Camarão Vannamei Gigante ao Molho de Azeite e Salsa com Saladinha Grega



Ingredientes

- 1 embalagem de CAMARÃO VANNAMEI GIGANTE 800G PESCANOVA
- 150 g de tomate cereja
- 150 g de mini pepinos
- 8 cebolinhas de conserva
- 8 azeitonas pretas
- Azeite e vinagre
- Salsa q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

Descongelar o **Camarão Gigante Vannamei** e cortar no sentido longitudinal (retirar a tripa);
Untar os camarões com azeite e temperar com sal e pimenta preta; untar uma chapa ou grelha antiaderente com azeite e aquecer bem;
Cozinhar o camarão gigante 2 a 3 minutos de cada lado;
Aquecer 8 c. de sopa de azeite, juntar salsa picada a gosto e desligar.

Para a saladinha:

Cortar o tomate cereja em metades, as cebolinhas em quartos, os pepinos em rodela e picar as azeitonas grosseiramente;
Juntar tudo e temperar com sal, pimenta preta, azeite e vinagre ligeiro (as cebolinhas já são avinagradas); misturar bem;
Regar os camarões com o molho e servir de imediato com a saladinha grega.

Produtos Associados



Camarão
Vannamei
Gigante 8/16

800 g