Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Creme de Aipo e Alho-Francês com Camarão e Presunto Crocante

Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 15-30 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

Para o miolo de camarão e presunto:

- 1 emb. de **Miolo de Camarão Gigante PESCANOVA**
- Azeite q.b.
- 1 dente de alho
- Sal e pimenta preta q.b.
- 3 talos de aipo
- 1 alho francês grande
- 1 curgete grande
- 2 fatias finas de presunto

Para terminar:

- Cebolinho q.b.

Preparação

Preparação do miolo de camarão e legumes:

1. Descongelar o **Miolo de Camarão** e saltear em azeite e alho picado por **2 a 3 min.**, temperando de sal e pimenta preta moída na hora.

2. Numa **panela**, aquecer um fio de azeite e **saltear os legumes** cortados em pedaços por 5 min. aprox.

3. Depois, **cobrir de água quente**, temperar de sal e cozinhar, tapado, por 15 a 20 min. após começar a ferver. Desligar e triturar muito bem **até obter um creme**.

Preparação do presunto:

4. Cortar as **fatias de presunto** em tirinhas, espalhar sobre papel vegetal no tabuleiro do **forno e levar ao forno pré-aquecido** a 160° C por 10 a 12 min. (até ficarem crocantes).

Para finalizar:

5. **Servir** o **creme de aipo e alho-francês** com o **Miolo de Camarão Salteado** e as tirinhas de presunto crocante, tudo salpicado com cebolinho picado.

Produtos Associados

Miolo de Camarão Gigante 15/30

250 g

Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60

200 g

Miolo de Camarão Grande 40/60

200 g

Miolo de Camarão 80/100

350 g

Miolo de Gambão 20/40

200 g