



Creme de Grão com Miolo de Camarão e Salsa



Ingredientes

- 150 g de Miolo de Camarão 80/100 350 g Pescanova
- 500 g de grão de bico cozido
- Sal q.b.
- 2 cebolas médias
- 2 batatas
- 1 curgete média
- 1 dente de alho
- Azeite q.b.
- Salsa fresca q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele o miolo de camarão e reserve.
2. Em água com sal coza as cebolas, as batatas e a curgete descascada cortadas em pedaços com o dente de alho. Depois, junte dois terços do grão cozido e triture até ficar num creme aveludado.
3. A seguir, tempere com um ligeiro fio de azeite, junte o restante grão, mexa e deixe levantar fervura.
4. Enquanto isso, numa panela com água a ferver, um pouco de sal (o miolo de camarão já tem sal) e um pé de salsa, escale o miolo de camarão por 1 a 2 min. aprox. e, a seguir, escorra bem.
5. Sirva o creme de grão com o miolo de camarão e salsa picada grosseiramente.

Produtos Associados



Miolo de Camarão 80/100

Embalagem: **350 g**



Miolo de Camarão Frumar

Embalagem: **400 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**