Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

# Cuscuz de Camarão com Papaia, Tomate e Pimento

Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 15-30 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

## Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Gigante Pescanova
- Sal, flor de sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- 1 dente de alho
- 250 g de cuscuz
- 1 papaia
- 1 tomate grande
- 1/4 de pimento encarnado
- 1/4 de pimento verde
- 12 azeitonas pretas
- 4 c. de sopa de pevides de abóbora
- 1 iogurte grego
- Coentros q.b.

## Preparação

1. Descongelar o miolo de camarão, temperar com sal e pimenta preta e saltear 3 a 5 minutos em azeite com o alho picado, mexendo.

2. Cozer os cuscuz com sal de acordo com as instruções da embalagem.

3. Cortar em cubinhos a papaia, o tomate e os pimentos.

4. Descaroçar as azeitonas e picar grosseiramente.

5. Torrar as pevides de abóbora numa frigideira antiaderente sem qualquer gordura.

6. Misturar os ingredientes todos numa saladeira à exceção das pevides.

7. Servir com molho de iogurte grego, coentros picados e flor de sal, salpicado com pevides de abóbora.

## Produtos Associados

**Miolo de Gambão 20/40**

200 g