



Cuscuz de Camarão Salteado com Manga e Tâmaras



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão de Moçambique Grande Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- 2 dentes de alho
- 200 g de cuscuz
- 1 manga grande madura
- 10 tâmaras
- 4 c. de sopa de miolo de noz
- 6 folhas grandes de hortelã
- 2 cháv. de folhas de agriões
- 1/2 limão

Preparação

1. Descongelar os Camarões e descascar deixando a cauda. Temperar de sal e pimenta preta e saltear em azeite e alho picado finamente por 2 min. aprox. de cada lado. Reservar.
2. Confeccionar os cuscuz com água a ferver e sal conforme as instruções da embalagem. Soltar com a ajuda de um garfo e deixar arrefecer espalhando num tabuleiro se necessário (para ser mais rápido).
3. Descascar e cortar a manga em cubinhos e picar as tâmaras, as nozes e a hortelã. Juntar tudo numa saladeira com os cuscuz frios, os agriões, os Camarões salteados e o azeite com alho em que cozinham os Camarões.
4. Temperar tudo de sumo de limão, sal e pimenta preta e mais um fio de azeite se necessário, envolver e servir.

Produtos Associados



Camarão Cozido Refrigerado 60/80
500 g



Camarão Cozido Vannamei 40/60
1 kg



Gambão Argentino Gigante 14/22
800 g



Camarão Vannamei Gigante 8/16
800 g



Camarão Vannamei 24/32
400 g



Gambão da Argentina Cozido 20/30
500 g