



Endívias com Miolo de Camarão, Cenoura e Framboesas



Ingredientes

- 1/2 emb. de Miolo de Camarão 80/100 Pescanova
- 1 pacote queijo creme
- 2 cenouras pequenas
- 75 g de framboesas
- 8 hastes cebolinho
- 2 endívias
- azeite e sal q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
212 Kcal	7 g	12 g	15 g

Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão, seguindo as instruções da embalagem. Salteie o camarão com uma pitada de sal numa frigideira antiaderente untada de azeite, por aprox. 4 min. (virando a meio).
2. Deite o queijo creme num prato de sopa e mexa bem até ficar cremoso. Descasque e rale as cenouras. Corte as framboesas ao meio, deixando algumas para decorar. Pique as hastes de cebolinho. Envolve tudo no queijo creme, juntando o Miolo de Camarão salteado.
3. Separe 8 folhas de endívias, descartando as exteriores mais velhas e recheie com o queijo creme com Miolo de Camarão, cenoura ralada e framboesas.
4. Sirva decorado com miolo de camarão e framboesas, salpicado com cebolinho picado.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g



**Miolo de
Camarão Frumar**

400 g



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

250 g



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**

200 g



**Miolo de
Camarão
Grande Cozido
40/60**

200 g