



Esparguete Cremoso com Miolo de Camarão by Lourenço Ortigão



Ingredientes

- 1 Emb. de Miolo de Camarão 80/100 Pescanova
- 3 dentes de alho
- 3 Gemas
- 1 Ovo
- 200g de esparguete
- 2 Colher de Sopa de Natas
- 1 Colher de manteiga
- 1 Cháv. de Queijo Parmesão ralado
- Cebolinho picado q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Cozinhe o esparguete de acordo com as indicações da embalagem. No final de cozido, reserve um pouco da água da cozedura.
2. Numa frigideira derreta a manteiga, junte o alho picado e saltei-e ligeiramente. De seguida junte o Miolo de Camarão e volte a saltear.
3. Numa tigela misture as natas, os ovos e o queijo parmesão ralado.
4. Deite na frigideira com o camarão a massa já cozida e saltei-e tudo um pouco.
5. Com a frigideira em lume muito baixo junte a mistura dos ovos. Envolve tudo e junte um pouco de água da cozedura da massa se vir que for necessário. Envolve tudo sem deixar os ovos cozinhar demasiado. Decore com cebolinho picado.
6. Sirva.

Produtos Associados



Miolo de Camarão 80/100

Embalagem: **350 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**



Miolo de Camarão Frumar

Embalagem: **400 g**