



Espetos de Camarão com Abacaxi Grelhado



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão 40/60 Pescanova
- Sal q.b.
- 1 c. de sopa rasa de paprica
- 3 c. de sopa de açúcar amarelo
- 1 limão
- 1 abacaxi
- Hortelã q.b.
- Azeite q.b.

Preparação

Delicie-se com uma explosão de sabores tropicais com os Espetos de Camarão com Abacaxi Grelhado. Esta receita combina a suculência do camarão temperado com o doce refrescante do abacaxi grelhado, criando um prato perfeito para uma refeição leve e saborosa.

1. **Preparar o Camarão e o Abacaxi:** Descongele o miolo de camarão, escorra bem e tempere com sal, paprica, açúcar amarelo e sumo de limão. Reserve. Retire a casca e o centro do abacaxi e corte em pedaços. Tempere com açúcar amarelo e hortelã picada. Reserve.
2. **Montar e Grelhar os Espetos:** Coloque o miolo de camarão em espetos e cozinhe numa chapa ou frigideira-grelha antiaderente untada com azeite por 4 a 5 minutos, virando a meio do cozimento. Reserve os espetos de camarão e, se necessário, unte novamente a chapa/frigideira-grelha com azeite. Grelhe o abacaxi a gosto.
3. **Servir:** Sirva os espetos de camarão com o abacaxi grelhado, salpicados com raspas de limão e hortelã.

Para uma opção igualmente saborosa, desfrute de sabores mediterrâneos com o **Camarão de Moçambique no Forno à Mediterrânica com Alecrim**.

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