



Espetos de Camarão com Abacaxi Grelhado



Ingredientes

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

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão, escorra bem e tempere com sal, a paprica, 2 c. de sopa de açúcar amarelo e sumo do limão, e reserve enquanto prepara o abacaxi.
2. Arranje o abacaxi, retirando a casca e o centro. Corte em pedaços a gosto e tempere com 2 c. de sopa de açúcar amarelo e hortelã picada. Reserve.
3. Coloque o Miolo de Camarão em espetos e grelhe numa frigideira-grelha antiaderente untada com azeite por 4 a 5 min., virando a meio.
4. Retire os espetos, unte novamente a frigideira com azeite (se necessário) e grelhe o abacaxi a gosto.
5. Sirva os espetos de Miolo de Camarão com o abacaxi, salpicados com raspa de limão.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

Embalagem: **350 g**



**Miolo de
Camarão Frumar**

Embalagem: **400 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**