



# Espetos de Miolo de Camarão com Cebolinhas e Azeitonas



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de  
15 min

Nº de pessoas

5 ou +  
Pessoas

## Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Gigante 15/30 Pescanova
- Azeite q.b.
- 12 cebolinhas de conserva
- 12 azeitonas pretas descaroadas
- Sal q.b.
- 1 iogurte grego
- Flor de sal q.b.
- Cebolinho q.b.
- Sementes de papoila q.b.

## Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão.
2. Prepare os espetos de madeira untando-os com azeite. Depois coloque em cada um camarão, uma cebolinha e uma azeitona, tempere ligeiramente de sal e leve a saltear numa frigideira anti-aderente untada com azeite por 2 a 3 min., virando a meio.
3. Faça um molho com o iogurte, uma pitada de flor de sal, cebolinho picado e sementes de papoila.
4. Sirva os espetos com o molho de iogurte fresco.

## 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