Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Gambão Fácil de Descascar à Caprese Salteado

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	2 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de **Miolo de Gambão Fácil de Descascar Pescanova**
- 150 g de mini queijos mozzarellas
- 150 g de tomate cereja
- 2 c. de café de alho em pó
- Azeite e vinagre balsâmico q.b
- Manjericão q.b. (opcional)
- Sal e pimenta preta q.b.

Preparação

1. Descongelar o miolo de gambão, passar por água fria corrente e escorrer bem;
2. Numa frigideira aquecer o azeite com o alho em pó, temeprar os camarões com sal e pimenta preta e saltear os camarões durante 3 a 4 minutos;
3. Acrescentar 2 colheres de sopa de vinagre balsâmico, virar o gambão e saltear mais 3 a 4 minutos;
4. Retirar o miolo de gambão para uma travessa, manter quente;
5. No molho de saltear o gambão saltear o tomate cereja por 4 a 5 minutos. Juntar as mini mozzarellas, o miolo de gambão salteado e folhas de manjericão a gosto (opcional), envolver tudo e saltear mais 1 a 2 minutos;
6. Servir de imediato.

Produtos Associados

Gambão Argentino, Fácil Descascar 21/25

300 g

Miolo de Gambão 20/40

400 g

Miolo de Gambão 20/40

200 g

Gambão da Argentina Cozido 20/30

500 g

Gambão Argentino Selvagem

2 kg

Gambão Argentino Gigante 14/22

800 g