



Limões Recheados com Saladinha de Camarão Salteado



Ingredientes

- 1 embalagem de [MIOLO DE CAMARÃO 40/60 200g PESCANOVA](#)
- 200 g de tomate cereja
- 6 folhas de alface
- 4 mini pepino
- 3 limões grandes
- Azeite q.b.
- Mostarda e mel q.b.
- Sal e cebolinho q.b.



Dificuldade Fácil



Tempo Menos
de 15 min



Nº de pessoas 5
ou + Pessoas

Preparação

1. Descongelar o miolo de camarão, passar por água fria corrente e escorrer bem. Aquecer 2 c. de sopa de azeite numa frigideira antiaderente, deitar o miolo de camarão, temperar com sal e saltar em lume alto por 3 a 4 minutos aproximadamente, virando a meio do tempo;
2. Cortar os limões ao meio no sentido longitudinal, retirar os gomos com a ajuda de uma colher de sopa, espremer e reservar o sumo. Guardar as metades de limão vazias para "tacinhas";
3. Cortar o tomate cereja em metades, o mini pepino em rodela e a alface em juliana;
4. Para o molho: misturar bem 6 c. de sopa de azeite com 3 c. de sopa de sumo de limão, 1 c. de sopa de mostarda, 1 c. de sobremesa de mel, sal a gosto e cebolinho picado;
5. Juntar os camarões com a salada, temperar com o molho e rechear as metades de limão vazias;
6. Servir de imediato acompanhado de limonada.

Produtos Associados



Miolo de Camarão Grande 40/60 200 g

200 g