



# Massa com Camarão, Tomate, Natas e Cebolinho



## Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Cozido 40/60 Pescanova
- 300 g de massa fusilli
- Sal e pimenta preta q.b.
- 200 ml de natas
- 200 ml de polpa de tomate
- Queijo parmesão ralado q.b.
- Cebolinho fresco q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de  
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

## Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão e reserve.
2. Coza a massa em água abundante, temperando com sal. Quando estiver al dente, escorra a água e junte as natas previamente misturadas com a polpa de tomate. Envolve e cozinhe por 5 min. em lume médio / brando, temperando com pimenta preta moída na hora.
3. A seguir, junte o Miolo de Camarão, envolve e desligue.
4. Sirva de imediato, polvilhado a gosto com queijo parmesão ralado e cebolinho fresco picado.

## 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**