



Miolo de Camarão ao Alecrim e Limão



Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Gigante 250 g
- 1 c. de chá de Alho Picado Pescanova
- 1 limão
- Alecrim q.b.
- Sal q.b.
- Azeite q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

Preparação

1. Descongele o miolo de camarão, tempere com alho picado, sumo de limão, alecrim e sal a gosto, e reserve.
2. Cubra o fundo de uma frigideira antiaderente com azeite, deite algumas folhas de alecrim, aqueça e salteie o miolo de camarão 4 a 5 min. mexendo.
3. Sirva quente, salpicado com raspa de limão e alecrim, acompanhado com salada.

[tshdnbs-39]

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**
Embalagem: **250 g**



**Miolo de
Camarão 80/100**
Embalagem: **350 g**