



Miolo de Camarão ao Alinho



Ingredientes

- 500 g de Miolo de Camarão Gigante 15/30 Pescanova
- 6 dentes de alhos
- 45 ml de azeite
- 30 g de manteiga sem sal
- 1/2 malagueta vermelha
- Sal e pimenta-branca q.b.
- 2 colheres de salsa picada

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Temperar o miolo de camarão, depois de descongelado, com sal e pimenta-branca.
2. Levar a manteiga e o azeite numa frigideira ao lume.
3. Assim que a manteiga derreter adicionar os dentes de alho bem picados. Deixar frigar um pouco e adicionar a malagueta picada e o camarão. Deixar cozinhar de um lado e depois virar. Se necessário rectificar o sal e a pimenta. Retirar do lume.
4. Adicionar a salsa picada. Mexer e servir.

Nota: Depois de descongelar o camarão, antes de o temperar, pode retirar o excesso de água secando-o um pouco com papel absorvente.

Receita da autoria de Isabel Zibaia Rafael

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

Embalagem: **350 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**