



## Miolo de Camarão com Ovo



### Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão 80/100 350 g Pescanova
- 50 g Cebola Picada Pescanova
- 4 ovos
- salsa e azeite q.b.
- sal e pimenta q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
190 Kcal	0,4 g	16 g	14 g

### Preparação

1. Leve a Cebola Picada ao lume com o azeite e a salsa picada e junte o Miolo de Camarão, deixando refogar.
2. Bata os ovos, tempere com sal e pimenta. Junte metade dos ovos ao refogado e coloque a mistura num recipiente.
3. Cubra com os restantes ovos e leve ao forno a secar.

## Produtos Associados

---



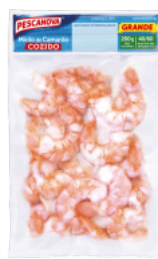
**Miolo de  
Camarão 80/100**

Embalagem: **350 g**



**Miolo de  
Camarão  
Gigante 15/30**

Embalagem: **250 g**



**Miolo de  
Camarão  
Grande Cozido  
40/60**

Embalagem: **200 g**