



Noodles com Miolo de Camarão e Vegetais no Wok



Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Gigante 15/30 Pescanova
- 3 c. de café de gengibre fresco ralado
- 200 g de noodles
- Sal q.b.
- 2 c. de sopa de óleo de sésamo
- 1 cenoura
- 100 g de brócolos
- 100 g de cogumelos marron
- 100 g de rebentos de soja
- 4 c. de sopa de molho de soja
- 1 lima

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão, tempere com 1 c. de café de gengibre ralado e reserve.
2. Coza os noodles no ponto al dente em água com sal e escorra bem.
3. Num wok em lume alto, aqueça o óleo de sésamo, junte a cenoura em fatias finas e os brócolos em pequenos floretes e cozinhe em lume alto por 5 min. aprox., mexendo. Acrescente os cogumelos em metades e os rebentos de soja, e mexa, salteando, por 2 a 3 min. Acrescente o miolo de camarão escorrido e salteie por 4 a 5 min. aprox. De seguida, adicione o molho de soja previamente misturado com as 2 c. de café de gengibre ralado.
4. Por fim, junte à mistura de miolo de camarão e vegetais os noodles cozidos, envolva tudo bem e sirva quente salpicado com raspa de lima.

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**