



One Pot Quinoa com Camarões Panados



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

Para o camarão:

- Miolo de Camarão Panado PESCANOVA 1 emb.

Para a quinoa:

- Quinoa 1 cháv.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- Tomate grande maduro 1 unid.
- Pimento vermelho médio 1 unid.
- Cogumelos 8 unid.
- Cebola 1 unid.
- Ervilhas PESCANOVA 1 cháv.

Para terminar:

- Manjerição q.b.

Preparação

Preparação do Camarão:

1. Confeccionar o **Miolo de Camarão Panado** conforme as instruções da embalagem.

Preparação da salada:

2. Numa saladeira larga **colocar** a rúcula, as framboesas e os mirtilos lavados e **escorridos** e o pepino **laminado** finamente.
3. Acrescentar o queijo ricotta **esfarelado** e as avelãs torradas **picadas** grosseiramente.

Para servir:

4. **Temperar** a salada com flor de sal, azeite e sumo de limão, **envolver** e servir de imediato com os **Camarões Panados**.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão Panado**
300 g