



Penne com Camarão, Espargos e Pinhões ao Parmesão



Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Cozido 40/60 Pescanova
- 12 espargos verdes
- Azeite q.b.
- 2 dentes de alho
- Sal e pimenta preta q.b.
- 200 g de massa penne
- Parmesão q.b.
- 2 c. de sopa de pinhões

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão.
2. Arranje os espargos, corte em pedaços de 2 a 3 cm aprox. e salteie em azeite com alho picado. A seguir, junte o Miolo de Camarão escorrido, tempere ligeiramente de sal e pimenta preta moída na hora e, em lume alto, cozinhe por 1 a 2 min. para envolver sabores. Adicione a massa previamente cozida em água com sal e bem escorrida, e envolva tudo por 1 a 2 min., juntando um fio de azeite se necessário.
3. Sirva quente, com lascas de parmesão finas cortadas na hora e pinhões torrados numa frigideira antiaderente sem qualquer gordura.

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**