



## Salada César com Camarão Panado



### Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Panado Pescanova
- 1 alface iceberg
- 100 g de queijo parmesão
- 6 colheres de sopa de croutons
- 8 colheres de sopa de molho César



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Confeccionar o Camarão Panado conforme as instruções da embalagem.
2. Ripar a alface. Cortar lascas finas de queijo parmesão com a ajuda do descascador.
3. Em cada prato colocar, primeiro a alface, depois os Camarões Panados, as lascas de queijo parmesão e os croutons e finalizar com o molho César.
4. Servir de imediato!

## Produtos Associados



**Miolo de  
Camarão Panado**  
300 g



**Miolo de  
Camarão 80/100**  
350 g



**Miolo de  
Camarão  
Gigante 15/30**  
250 g



**Miolo de  
Camarão  
Grande 40/60**  
200 g



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