



## Salada de Miolo de Camarão com Endívias



### Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60 Pescanova
- 2 endívias pequenas
- 6 c. sopa de azeite
- 1/2 limão
- 50 g nozes
- 1 c. chá de mel
- sal e pimenta q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de  
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
249 Kcal	3 g	12 g	21 g

### Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão segundo as indicações da embalagem. Lave e seque as endívias e corte-as ao 1/2 ou em 1/4. Numa taça, junte o sumo de limão com as nozes picadas, o mel e o azeite. Tempere com sal e pimenta e envolva bem.

2. Disponha num prato as endívias e o Miolo de Camarão e regue com este molho. Se apreciar, pode polvilhar com manjeriço picado.

## Produtos Associados

---



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

Embalagem: **200 g**