



Salada de Miolo de Camarão, Feijão Verde, Cenoura e Chèvre



Ingredientes

- 250 g de Miolo de Camarão 80/100 Pescanova
- 2 cenouras
- 250 g de feijão verde
- Azeite q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- 180 g de queijo de cabra
- Salsa q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão.
2. Corte as cenouras aos cubinhos pequenos e o feijão verde em lâminas finas e salteie em azeite até ficarem al dente, temperando de sal e pimenta preta moída na hora.
3. Junte aos legumes o Miolo de Camarão bem escorrido e salteie em lume alto por 2 a 3 min. aprox., mexendo. Desligue, junte o chèvre esfarelado em pedaços generosos, salpique com salsa picada e sirva quente ou morna.

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**