



Salada de Quinoa, Miolo de Camarão e Feta



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Cozido 40/60 Pescanova
- Hortelã fresca q.b.
- Sal e flor de sal q.b.
- 200 g de quinoa
- 100 g de folhas de agriões
- 200 g de tomate cereja
- 100 g de queijo feta
- 8 alperces secos
- 1 iogurte natural

Preparação

1. Descongelar o Miolo de Camarão e escaldar em água a ferver com um raminho de hortelã e uma pitada de sal por 1 min. Escorrer e reservar até arrefecer.
2. Lavar a quinoa e cozinhar em água com sal conforme as instruções da embalagem. Escorrer se necessário e separar com um garfo para arrefecer.
3. Separar as folhas dos agriões, cortar o tomate em metades, esfarelar o queijo feta, picar os alperces e juntar tudo à quinoa já fria, acrescentando também o Miolo de Camarão.
4. Fazer um molho com o iogurte, hortelã picada e flor de sal e juntar à salada de quinoa e Miolo de Camarão. Envolver e servir à temperatura ambiente ou fria.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**

200 g



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

200 g



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

250 g