



# Salada Morna de Camarão com Legumes e Avelãs



## Ingredientes

- 400 g de Camarão de Moçambique Grande Pescanova
- 250 g de grão de bico cozido
- 200 g de espinafres
- 2 c. de sopa de avelãs
- 1 dente de alho
- 1/2 couve-flor média
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

## Preparação

1. Descongele e descasque os Camarões de Moçambique, passe por água fria corrente, escorra e, numa frigideira antiaderente alta ou num wok, salteie em azeite e alho picado por 6 a 8 min. aprox. virando a meio, temperando de sal e pimenta preta moída na hora.
2. A seguir, retire os camarões para a saladeira que vai utilizar e amoleça os espinafres no wok, adicionando mais um ligeiro fio de azeite se necessário. Depois, junte aos espinafres a couve-flor previamente escaldada em água a ferver com sal e envolva, logo a seguir acrescente o grão de bico e junte novamente os Camarões para envolver sabores.
3. Coloque a salada morna de Camarões na saladeira e salpique com as avelãs partidas grosseiramente. Sirva de imediato.

## Produtos Associados



**Camarão  
Moçambique  
Grande 32/48**

800 g



**Camarão  
Moçambique  
22/34**

400 g