Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Salada Morna de Camarão com Parmesão



Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 15-30 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 400 g de Camarão de Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 cebola e 1 dente de alho
- Azeite q.b.
- 2 tomates grandes
- 1 curgete
- 4 folhas de manjericão grandes
- 100 g de rúcula
- 75 g de lascas de queijo parmesão

Preparação

1. Descongele o Camarão de Moçambique e descasque.

2. Amoleça a cebola e o alho picados em azeite, depois junte os tomates picados (sem pele) e cozinhe, tapado, por 3 a 4 min. A seguir junte a curgete cortada em rodelas finas e o manjericão, tempere de sal e pimenta preta moída na hora e cozinhe, tapado, por 5 a 6 min. aprox. Junte o Camarão de Moçambique descascado, misture, e cozinhe, tapado, por mais 8 a 10 min. aprox., retificando os temperos se necessário.

3. Sirva sobre a rúcula, salpicado com as raspas de queijo parmesão.

Produtos Associados



Camarão Moçambique 22/34

400 g



Camarão Moçambique Grande 32/48

800 g



Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g



Camarão Vannamei Extra 24/40

800 g



Camarão Vannamei Grande 40/48

800 g