



Spaghetti do Mar



Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



3 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Pescanova
- 3 c. chá de Alho Picado Pescanova
- 300 g esparguete
- 1 c. sopa de mostarda
- Azeite, sal e pimenta q.b.
- Queijo ralado q.b.
- Salsa picada q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
419 Kcal	55 g	24 g	11 g

Preparação

1. Deixe descongelar o Miolo de Camarão de acordo com as instruções presentes na embalagem.
2. Coza o esparguete. Reserve, mantendo quente.
3. Numa frigideira com azeite aloure o alho picado. Junte a mostarda e misture. Adicione o Miolo de Camarão e deixe fritar. Tempere com sal e pimenta a gosto.
4. Adicione o camarão ao esparguete cozido e envolva. Sirva polvilhado de salsa picada e de queijo parmesão ralado.

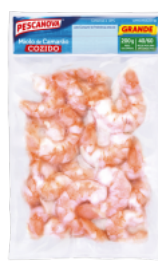
Produtos Associados



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**
Embalagem: **250 g**



**Miolo de
Camarão 80/100**
Embalagem: **350 g**



**Miolo de
Camarão
Grande Cozido
40/60**
Embalagem: **200 g**