



Supremas de Bacalhau com Camarão em Ninho de Linguine



Dificuldade



Média

Tempo



Entre 30-
60 min

Nº de pessoas



5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1. emb. de Supremas de Bacalhau Pescanova 400 g
- 16 Camarões de Moçambique 22/34 Pescanova
- azeite
- alho
- 8 tomates cherry
- parmesão ralado
- manjerona
- sal

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
377,2 Kcal	31,1 g	27,6 g	16 g

Preparação

1. Cozer o linguine "al dente" com sal e uma colher de azeite.
2. Confitar as supremas em azeite e alho. Retirar. No mesmo recipiente, fritar os camarões e introduzir o tomate até "estalar" a pele.
3. Dispor o linguine num prato, as supremas, os camarões e cobrir com o azeite quente onde as supremas foram confitadas. Aromatizar com manjerico.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
22/34**

Embalagem: **400 g**



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

Embalagem: **800 g**



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

Embalagem: **800 g**