



## Ananás à Tesouro do Mar



### Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Vannamei Grande (40/48) Pescanova
- 1 emb. de Miolo de Camarão 80/100 350 g Pescanova
- 1 ananás natural
- 2,5 dl de molho rosa
- 1 alface



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
5 ou +  
Pessoas

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
366 Kcal	24 g	29 g	17 g

### Preparação

1. Descongele o Camarão seguindo as instruções da embalagem. Descongele o Miolo de Camarão de acordo com as instruções da embalagem e escale em água a ferver com sal.
2. Corte o ananás longitudinalmente em 4-6 partes. Retire a polpa e reserve a casca. Retire o coração do ananás e corte o resto.
3. Misture o ananás com o Miolo de Camarão e o molho rosa. Coloque folhas de alface no fundo de cada parte do ananás e recheie com o preparado de Miolo de Camarão.
4. Prepare o Camarão grelhado seguindo a receita na embalagem. Coloque nos pratos e enfeite com limão. Esta receita também pode ser preparada com melão ou ananás de conserva, utilizando como base vol-au-vents de massa folhada.

## Produtos Associados



**Miolo de Camarão 80/100**

350 g



**Camarão Vannamei Grande 40/48**

800 g



**Miolo de Camarão Cozido Refrigerado**

150 g



**Miolo de Camarão Frumar**

400 g



**Miolo de Camarão Gigante 15/30**

250 g



**Miolo de Camarão Grande 40/60**

200 g



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

200 g



**Camarão Vannamei**

2 kg