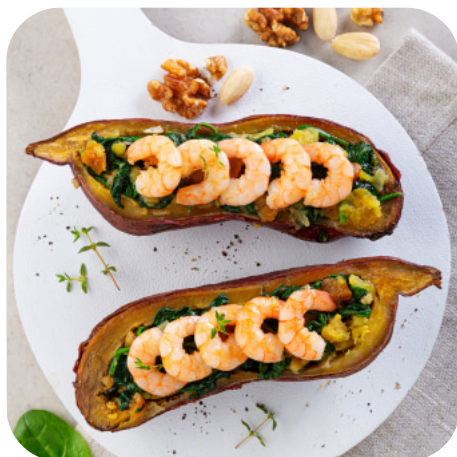




Batatas-Doces Recheadas com Miolo de Camarão e Espinafres



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 30-
60 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de MIOLO DE CAMARÃO 80/100 PESCANOVA
- 150 g de folhas de espinafres
- 6 alperces secos
- 4 batatas-doces médias compridas
- 4 c. de sopa de nozes e amêndoas
- 1 cebola pequena
- Azeite q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Tomilho q.b.

Preparação

1. Descongelar o miolo de camarão, passar por água fria corrente e escorrer bem;
2. Lavar e cortar as batatas-doces ao meio no sentido longitudinal, untar generosamente com azeite, embrulhar cada metade em papel de alumínio e levar a assar no forno pré-aquecido a 200° C por 30 a 40 minutos (dependendo do forno). Quando assadas, retirar a polpa à batata-doce deixando aprox. 1 cm para ficarem umas "tacinhas" para rechear;
3. Amolecer em azeite a cebola picada finamente, juntar o camarão, temperar com sal e pimenta preta moída na hora e saltear por 1 a 2 minutos;
4. Retirar o camarão para um recipiente (tapar para manter quente) e, na mesma frigideira, amolecer os espinafres até ao ponto desejado (mais ou menos al dente) temperando de sal e pimenta preta. Juntar a polpa da batata-doce assada esfarelada e envolver;
5. Acrescentar os alperces e as nozes e as amêndoas picados, o camarão salteado (reservar alguns para decorar) e folhas de tomilho a gosto e envolver tudo em lume alto por 1 a 2 minutos ;
6. Rechear as "tacinhas" de batata-doce com a mistura, decorar com os camarões reservados e folhinhas de tomilho e servir de imediato.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g