



Brás Rápido de Camarão



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão 80/100 Pescanova
- Azeite q.b.
- 2 cebolas
- 400 g de batata palha
- 6 ovos
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeitonas pretas q.b.
- Salsa q.b.

Preparação

1. Descongelar o Miolo de Camarão, passar por água fria corrente e escorrer bem.
2. Alourar em azeite abundante as cebolas cortadas em rodela finas, adicionar o Miolo de Camarão bem escorrido e saltear por 2 a 3 min. em lume médio / alto.
3. Juntar a batata palha, envolver para amolecer ligeiramente e, de seguida, adicionar os ovos previamente batidos e temperados ligeiramente de sal e pimenta preta. Envolver em lume brando até estar cozinhado (com uma consistência mais ou menos cremosa, consoante o gosto).
4. Servir de imediato, com azeitonas pretas, salpicado com salsa picada a gosto e acompanhado com salada de alface.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 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