



# Camarão com Cogumelos e Pinhões ao Tomilho



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

## Ingredientes

- 500 g de Camarão de Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- Tomilho q.b.
- 3 c. de sopa de pinhões
- Azeite q.b.
- 1 cebola roxa
- 2 dentes de alho
- 1 tomate grande maduro
- 250 g de cogumelos

## Preparação

1. Descongele o Camarão de Moçambique, descasque, tempere de sal, pimenta preta moída na hora e tomilho e reserve.
2. Numa frigideira antiaderente larga toste os pinhões. Reserve.
3. Cubra o fundo da mesma frigideira com azeite, aqueça e amoleça a cebola e o alho picados finamente. Depois, junte o tomate sem pele picado finamente e cozinhe por 4 a 5 min. A seguir, acrescente os cogumelos cortados em quartos, tempere de sal e pimenta preta moída na hora, cozinhe por 2 ou 3 min. em lume médio e acrescente os Camarões. Salpique tudo com tomilho fresco, e cozinhe por 6 a 8 min. em lume médio, mexendo.
4. Sirva quente com os pinhões torrados.

## Produtos Associados



**Camarão  
Moçambique  
22/34**

400 g



**Camarão  
Moçambique  
Grande 32/48**

800 g



**Camarão  
Moçambique  
Médio 48/64**

800 g



**Camarão  
Vannamei  
Extra  
24/40**

800 g



**Camarão  
Vannamei  
Grande 40/48**

800 g