



Camarão com Salada de Brócolos, Cogumelos e Pimentos



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60 PESCANOVA
- 1 dente de alho
- Azeite q.b.
- 250 g de brócolos
- 1 pimento vermelho
- 150 g de cogumelos
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 c. de sopa de sementes de sésamo

Preparação

- . Descongelar o Miolo de Camarão, passar por água fria corrente e escorrer bem.
- . Num wok, amolecer o alho picado em azeite, juntar os brócolos em pequenos floretes e saltear por 2 a 3 min. Acrescentar o pimento cortado em cubos e cozinhar por mais 2 a 3 min.
- . Juntar os cogumelos em quartos, temperar com sal e pimenta preta moída na hora e cozinhar por mais 2 a 3 min. Por fim, adicionar o Miolo de Camarão, cozinhar 1 a 2 min. apenas para envolver sabores (o miolo já está cozido).
- . Servir tudo e salpicar com sementes de sésamo.

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