



Camarão de Moçambique com Dip de Iogurte, Pepino e Hortelã



Ingredientes

- 1 embalagem de **Camarão de Moçambique Médio Pescanova**
- 1 iogurte grego
- 1/2 pepino pequeno
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Hortelã q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

Experimente a leveza e o frescor do **Camarão de Moçambique com Dip de Iogurte, Pepino e Hortelã**. Este prato combina **Camarão de Moçambique** suculento com um molho de iogurte cremoso, enriquecido com pepino e hortelã, oferecendo uma entrada refrescante.

1. **Camarão de Moçambique:** Passe o **Camarão de Moçambique** por água fria corrente e coloque-o num tacho com água a ferver, adicionando 2 a 3 punhados de sal grosso. Quando a água voltar a ferver, conte 1 a 2 minutos, dependendo do tamanho do **Camarão de Moçambique**. Escorra e passe rapidamente por água fria corrente. Descasque, deixando apenas a cauda.
2. **Preparar o Molho:** Rale o pepino e misture-o com o iogurte, 1 colher de café de azeite, sal, pimenta preta moída na hora e 6 folhas de hortelã grandes picadas. Envolve bem para combinar todos os ingredientes.
3. **Servir:** Sirva o **Camarão de Moçambique** cozido com molho de iogurte, pepino e hortelã. Acompanhe com palitos de mini-pepinos e tomate cereja.

Aprecie o **Camarão de Moçambique com Dip de Iogurte, Pepino e Hortelã**, uma combinação irresistível de sabores frescos e leves, perfeita para entradas ou petiscos. Para uma alternativa igualmente deliciosa, experimente as **Espetadas de Miolo de Camarão Grande com Fruta**, que oferecem uma mistura vibrante de sabores.

Produtos Associados



Camarão de Moçambique CB Selvagem

2 kg



Camarão de Moçambique Brown CB Selvagem

2 kg



Camarão de Moçambique Jumbo CB Selvagem

2 kg



Camarão de Moçambique Tigre CB Selvagem

2 kg



Camarão de Moçambique Cozido Refrigerado 80/100

500 g