



Camarão Panado com Molho de Pimentos e de Ervilhas



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Panado Pescanova
- 2 pimentos vermelhos
- Azeite q.b.
- 1 colher de sopa de vinagre de sidra
- Flor de sal e sal q.b.
- Pimenta preta q.b.
- 250 g de Ervilhas PESCANOVA
- 1/2 cebola pequena
- 3 colheres de sopa de queijo creme
- 5 folhas de hortelã

Preparação

1. Confeccionar o Camarão Panado conforme as instruções da embalagem.
2. Para o molho de pimentos: assar os pimentos inteiros regados com um fio de azeite no forno pré-aquecido a 200°C por 20 min. aprox., virando a meio. Depois, retirar para um saco de plástico ou um recipiente tapado e deixar abafar por 10 min. para que a pele se solte melhor. A seguir, retirar a pele, os pés, as sementes e os veios e triturar no processador de cozinha com o vinagre, flor de sal e pimenta preta moída na hora a gosto. Acrescentar um fio de azeite, triturar tudo novamente e colocar numa taça.
3. Para o molho de ervilhas: cozer as ervilhas em água com sal e a cebola. Escorrer (reservando a água da cozedura) e colocar no processador de cozinha com o queijo creme, a hortelã e flor de sal a gosto. Triturar bem até à consistência de creme (com mais ou menos textura consoante o gosto) acrescentando água da cozedura das ervilhas se necessário. Colocar numa taça.
4. Servir os Camarões Panados com os dois molhos.

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



Miolo de Camarão Panado

300 g