



Camarão Vannamei Refrigerado Com Pesto De Manjericão E Tomate Seco



Ingredientes

- 1 emb. de **CAMARÃO VANNAMEI REFRIGERADO 40/60 PESCANOVA**
- 4 pedaços de tomate seco
- 2 c. de sopa de pinhões
- Azeite e pesto de manjericão q.b.
- Pimenta preta e manjericão q.b.
- Queijo parmesão q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descascar o camarão deixando apenas a parte da cauda;
2. Numa frigideira antiaderente larga, aquecer um fio de azeite com 4 c. de sopa de pesto de manjericão, acrescentar o tomate seco cortado em tirinhas e o camarão, temperar com pimenta preta moída na hora e cozinhar 2 a 3 min., para envolver sabores;
3. Servir o camarão sobre linguine nero cozido em água com sal, folhas de manjericão, lascas de queijo parmesão e pinhões torrados. Finalizar com pimenta preta moída na hora.

Produtos Associados



**Camarão Cozido
Vannamei 40/60**

1 kg