



Camarões ao Pesto de Manjericão com Linguine Salteado



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Tigre PESCANOVA
- Sal e pimenta preta q.b.
- 4 c. de sopa de pesto de manjericão
- 250 g de linguine
- Azeite q.b.
- Manjericão q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os Camarões, temperar de sal e pimenta preta e saltear em 4 c. de sopa de azeite misturadas com o pesto de manjericão por 5 a 8 min., virando a meio do tempo. Retirar e manter o azeite e o pesto com os sucos de cozinhar o Camarão na frigideira.
2. Cozer o linguine em água com sal, escorrer bem e saltear no molho de cozinhar o Camarão, acrescentando um fio de azeite se necessário.
3. Servir o Camarão Tigre salteado com o linguine, pimenta preta moída na hora e folhas de manjericão.

Produtos Associados



Camarão Cozido Refrigerado 60/80
500 g



Camarão Cozido Vannamei 40/60
1 kg



Camarão Vannamei Gigante 8/16
800 g



Camarão Vannamei 24/32
400 g



Gambão da Argentina Cozido 20/30
500 g



Camarão Moçambique Cozido 30/40
500 g