



Entrada de Miolo de Camarão Frito com Cogumelos

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Gigante 15/30 Pescanova
- 8 cogumelos frescos
- 40 g de margarina
- 1 c. de sopa azeite
- Alho picado (ou alho em pó) q.b.
- Piri-piri q.b.
- Sal q.b.
- Coentros
- Limão

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
253,5 Kcal	1,7 g	19 g	19,5 g

Preparação

1. Numa frigideira, coloque a margarina e o azeite a aquecer.
2. Depois, junte o miolo de camarão e tempere-o com um pouco de sal a gosto.
3. Deixe-o fritar entre 3 a 4 min. e de seguida, adicione os cogumelos cortados em quatro.
4. Seguidamente, acrescente o piri-piri e o alho picado. Deixe o preparado fritar mais um pouco até os camarões e os cogumelos ficarem dourados.
5. Por fim, guarneça com coentros frescos picados, apague o lume, esprema um pouco de sumo de limão sobre os cogumelos e camarões, mexa e sirva.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

250 g



**Miolo de
Camarão
Grande Cozido
40/60**

200 g