



Esparquete Cremoso com Miolo de Camarão by Lourenço Ortigão



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 Emb. de Miolo de Camarão 80/100 Pescanova
- 3 dentes de alho
- 3 Gemas
- 1 Ovo
- 200g de esparquete
- 2 Colher de Sopa de Natas
- 1 Colher de manteiga
- 1 Cháv. de Queijo Parmesão ralado
- Cebolinho picado q.b.

Preparação

1. Cozinhe o esparquete de acordo com as indicações da embalagem. No final de cozido, reserve um pouco da água da cozedura.
2. Numa frigideira derreta a manteiga, junte o alho picado e saltei-e ligeiramente. De seguida junte o Miolo de Camarão e volte a saltear.
3. Numa tigela misture as natas, os ovos e o queijo parmesão ralado.
4. Deite na frigideira com o camarão a massa já cozida e saltei-e tudo um pouco.
5. Com a frigideira em lume muito baixo junte a mistura dos ovos. Envolve tudo e junte um pouco de água da cozedura da massa se vir que for necessário. Envolve tudo sem deixar os ovos cozinhar demasiado. Decore com cebolinho picado.
6. Sirva.

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 Frumar**

400 g