



Espetos de Camarão com Molho de Pepino e Hortelã



Ingredientes

- 400 g de Camarão de Moçambique Grande Pescanova
- 3 folhas de hortelã grandes
- 1 lima
- 1 iogurte grego natural
- 1/2 pepino pequeno
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- Flor de sal q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas

3 Pessoas

Preparação

1. Descongele e descasque os Camarões de Moçambique, passe por água fria corrente, escorra e tempere com sal e sumo e raspa de lima. Deixe marinar no frio por 15 a 20 min.
2. Coloque os Camarões em espetos e salteie numa frigideira antiaderente untada com azeite por 6 a 7 min., virando a meio.
3. Para o molho, misture o iogurte com o pepino descascado e ralado, a hortelã picada e flor de sal a gosto.
4. Sirva os espetos de Camarão com o molho de pepino e hortelã, acompanhados com salada e tomate cereja.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g



**Camarão
Moçambique
22/34**

400 g



**Camarão
Moçambique
Cozido 30/40**

500 g



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

800 g