



Espetos de Camarão com Salada Coleslaw



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de **Miolo de Camarão com Cauda Pescanova**
- Sal, pimenta preta e açúcar q.b.
- Azeite e vinagre q.b.
- 1/2 couve repolho pequena
- 1 maçã
- 1 cenoura pequena
- 3 c. de sopa de passas
- 2 c. de sopa de maionese
- 2 c. de sopa de iogurte grego natural

Preparação

Os **Espetos de Camarão com Salada Coleslaw** oferecem uma refeição leve e saborosa que combina a suculência dos camarões grelhados com a crocância e frescura da clássica salada coleslaw. Esta receita é perfeita para quem procura um prato simples, ideal para qualquer ocasião.

1. Preparar os Espetos de Camarão: Descongele o miolo de camarão e tempere com sal e pimenta preta moída na hora. Coloque o camarão em espetos para grelhar. Aqueça uma chapa ou frigideira-grelha antiaderente untada com azeite e grelhe os espetos por 1 a 2 minutos de cada lado, até estarem cozidos e levemente dourados.

2. Preparar a Salada Coleslaw: Corte a couve em juliana fina e coloque-a num escorredor. Tempere com 1 colher de café de sal e 1 colher de chá de açúcar, misture bem e deixe repousar para amolecer. Enquanto isso, corte a maçã em juliana fina e descasque e rale a cenoura. Escorra bem a couve e coloque-a numa saladeira. Adicione a maçã, a cenoura e as passas. Tempere a mistura com uma pitada de sal, 1 colher de sopa de vinagre, maionese e iogurte grego. Misture bem e coloque no frio para que os sabores se integrem.

3. Servir: Sirva os espetos de camarão grelhados acompanhados da salada coleslaw fresca.

Este prato é a escolha ideal para uma refeição rápida e saborosa. Para complementar, não perca a oportunidade de experimentar a nossa **Salada Mediterrânica de Miolo de Camarão**. É uma excelente opção para uma refeição leve e cheia de sabor!

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g



**Miolo de
Camarão Cozido
Refrigerado**

150 g



**Miolo de
Camarão Cru
com Cauda**

300 g