



Espetos de Miolo de Camarão com Cauda e 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 Miolo de Camarão com Cauda e 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 com cauda 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 escurridor. 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 miolo de camarão com cauda 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