



Espetos Frescos de Camarão Panado



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Panado PESCANOVA
- 1 manga
- 100 g de tomate cereja
- Hortelã q.b.
- 100 g de queijo creme
- 100 g de iogurte natural
- Flor de sal q.b.

Preparação

1. Confeccionar os Camarões Panados conforme as instruções da embalagem.
2. Cortar a manga aos cubos e o tomate cereja em metades.
3. Em cada espeto colocar: uma folha de hortelã, uma metade de tomate cereja, um Camarão Panado e um cubo de manga.
4. Para o molho: envolver bem o queijo creme com o iogurte natural, 8 folhas grandes de hortelã picada e uma pitada de flor de sal.
5. Servir os espetos com o molho de queijo creme e hortelã para dipar.

Produtos Associados



Miolo de Camarão Panado

300 g