



Fusilli com Miolo de Camarão, Bacon e Brócolos



Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão 80/100 350 g Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- 150 g de bacon
- Azeite q.b.
- 1 dente de alho
- 300 g de massa fusilli tricolor
- 150 g Brócolos Pescanova



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Miolo de Camarão, passar por água fria corrente, escorrer muito bem e temperar de sal e pimenta preta acabada de moer.
2. Cortar o bacon em tirinhas e saltear numa frigideira antiaderente sem qualquer gordura até ficar ligeiramente tostado. Retirar o bacon e, na mesma frigideira, juntar 1 fio de azeite e amolecer o alho picado. Logo a seguir, juntar o Miolo de Camarão escorrido e saltear por 4 a 5 min. mexendo para cozinhar dos dois lados.
3. Cozer o fusilli al dente em água abundante com sal e um fio de azeite, escorrer. Cozer os brócolos al dente em água e sal, escorrer.
4. Juntar os ingredientes todos na frigideira de saltear o Miolo de Camarão para envolver os sabores, regar com um ligeiro fio de azeite e misturar. Servir quente com pimenta preta.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g