



Gambão Fácil de Descascar à Caprese Salteado



Ingredientes

- 1 embalagem de **Miolo de Gambão Fácil de Descascar Pescanova**
- 150 g de mini queijos mozzarellas
- 150 g de tomate cereja
- 2 c. de café de alho em pó
- Azeite e vinagre balsâmico q.b
- Manjeriço q.b. (opcional)
- Sal e pimenta preta q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o miolo de gambão, passar por água fria corrente e escorrer bem;
2. Numa frigideira aquecer o azeite com o alho em pó, temprar os camarões com sal e pimenta preta e saltear os camarões durante 3 a 4 minutos;
3. Acrescentar 2 colheres de sopa de vinagre balsâmico, virar o gambão e saltear mais 3 a 4 minutos;
4. Retirar o miolo de gambão para uma travessa, manter quente;
5. No molho de saltear o gambão saltear o tomate cereja por 4 a 5 minutos. Juntar as mini mozzarellas, o miolo de gambão salteado e folhas de manjeriço a gosto (opcional), envolver tudo e saltear mais 1 a 2 minutos;
6. Servir de imediato.

Produtos Associados



**Miolo de
Gambão 20/40**

400 g



**Miolo de
Gambão 20/40**

200 g



**Gambão da
Argentina
Cozido 20/30**

500 g



**Gambão
Argentino
Selvagem**

2 kg