



Linguine com Miolo de Camarão Frito

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 200 g Miolo de Camarão Gigante 15/30 Pescanova
- 250 g de Linguine com tinta de choco Milaneza (espaguete negro)
- 4 Alhos
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- 1 c. sopa margarina
- Tabasco ou piri-piri q.b
- 1 Folha louro

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
373,2 Kcal	32 g	21 g	18,3 g

Preparação

1. Coza o espaguete em água a ferver temperada com sal até este ficar al dente, escorra-o e reserve.
2. À parte, numa frigideira adicione os alhos picados, o louro, um pouco de margarina e um fio de azeite e deixe o alho alourar.
3. Depois, acrescente o miolo de camarão, o sal e o tabasco e mexa o preparado.
4. Coloque o espaguete que reservou num prato e por cima deste, o conteúdo da frigideira, um pouco de molho pesto e sirva de imediato.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

250 g



**Miolo de
Camarão
Grande Cozido
40/60**

200 g