



## 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