



Livrinhos de Camarão



Dificuldade
Difícil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. Camarão Vannamei Grande 40/48 800g Pescanova
- 100g cebola picada
- 1 emb. massa folhada congelada
- 30g manteiga; 1 ovo batido
- 3dl molho béchamel
- sumo de 1/2 limão
- sal e pimenta q.b.
- 1 c. sopa de salsa picada

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
409 Kcal	28 g	24 g	23 g

Preparação

1. Descasque o Camarão. Pise as cabeças num almofariz e passe por um passador de rede fina.
2. Refogue a Cebola Picada na manteiga. Misture o molho béchamel, o suco de camarão, o sumo de limão, os camarões e a salsa picada. Tempere com sal e pimenta. Deixe arrefecer.
3. Tenda a massa folhada e corte pequenos rectângulos. Recheie com o creme de camarão e pincele as extremidades com água morna. Dobre, unindo levemente as pontas. Pincele com ovo batido e leve ao forno durante 20 min. a 200°. Sirva com salada.

Produtos Associados



**Camarão
Vannamei
Grande 40/48**

800 g



**Camarão
Vannamei**

2 kg



**Camarão
Vannamei 24/32**

400 g



**Camarão
Vannamei Extra
24/40**

800 g



**Camarão
Vannamei
Gigante 8/16**

800 g