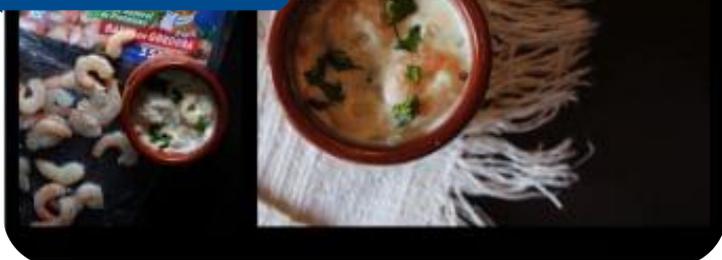




Maionese com Coentros e Miolo de Camarão Pescanova

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Pescanova
- 1 ovo
- Sal
- Azeite
- Coentros
- 2 dentes de alho
- 250 ml de azeite
- Sumo de um limão

Preparação

1. Num copo alto junte o ovo, os coentros, o sal, os dentes de alho e o sumo de metade de um limão.
2. Progressivamente, com a varinha mágica em funcionamento, sempre no fundo do copo, deite o azeite (em fio), até misturar todos os ingredientes e se formar Maionese.
3. Numa frigideira, coloque um fio de azeite e adicione o miolo de Camarão, juntamente com um pouco de coentros, sal (q.b.) e o restante sumo limão.
4. Assim que estiver pronto, deixe arrefecer e acrescente à Maionese.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g