



Miolo de Camarão al Spaghetti Nero com Alho e Coentros



Ingredientes

- 1 embalagem de **Miolo de Camarão Cru com Cauda Pescanova**
- 125 g de esparguete nero
- 2 dentes de alho
- 1 malagueta fresca
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- Coentros q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

2 Pessoas

Preparação

Aprenda a fazer esta receita rápida e deliciosa de **Miolo de Camarão al Spaghetti Nero com Alho e Coentros**. Com um preparo fácil e ingredientes frescos, esta combinação é perfeita para uma refeição saborosa e cheia de personalidade. Em apenas 15 minutos, prepare um prato que vai impressionar.

1. **Preparar o Miolo de Camarão:** Descongelar o **Miolo de Camarão Cru com Cauda** e temperar com sal e pimenta preta moída na hora. Aquecer uma frigideira com um fio de azeite e saltear o **Miolo de Camarão Cru com Cauda** com o alho picado por 1 a 2 minutos de cada lado, até dourar.
2. **Adicionar a Malagueta e os Coentros:** Adicione a malagueta em rodela ao **Miolo de Camarão Cru com Cauda**. Ajustar a quantidade de sementes da malagueta conforme o grau de picante desejado. 4. Envolver bem e cozinhar por mais 1 minuto, por fim, salpique com coentros frescos picados.
3. **Cozinhar o Spaghetti Nero:** Cozer o esparguete nero em água quente com sal até ficar al dente. Escorrer bem o esparguete e juntar ao **Miolo de Camarão Cru com Cauda** na frigideira.
4. **Envolver e Finalizar:** Envolver o esparguete no **Miolo de Camarão Cru com Cauda**, com o azeite, alho, malagueta e coentros. Servir de imediato, decorando com coentros picados para dar um toque final.

O **Miolo de Camarão al Spaghetti Nero com Alho e Coentros** está pronto para ser saboreado! Este prato combina a leveza do **Miolo de Camarão Cru com Cauda** com o sabor único do esparguete nero e o frescor dos coentros. Para mais ideias de pratos saborosos, explore a nossa receita de **Chocos Salteados com Esparguete Nero!**

Produtos Associados



Miolo de Camarão Cru com Cauda

300 g



Miolo de Camarão Cozido Refrigerado

150 g



Miolo de Camarão Frumar

400 g



Miolo de Camarão Panado

300 g