



## Miolo de Camarão ao Alinho



### Ingredientes

- 500 g de Miolo de Camarão Gigante 15/30 Pescanova
- 6 dentes de alhos
- 45 ml de azeite
- 30 g de manteiga sem sal
- 1/2 malagueta vermelha
- Sal e pimenta-branca q.b.
- 2 colheres de salsa picada



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Temperar o miolo de camarão, depois de descongelado, com sal e pimenta-branca.
2. Levar a manteiga e o azeite numa frigideira ao lume.
3. Assim que a manteiga derreter adicionar os dentes de alho bem picados. Deixar frigar um pouco e adicionar a malagueta picada e o camarão. Deixar cozinhar de um lado e depois virar. Se necessário rectificar o sal e a pimenta. Retirar do lume.
4. Adicionar a salsa picada. Mexer e servir.

Nota: Depois de descongelar o camarão, antes de o temperar, pode retirar o excesso de água secando-o um pouco com papel absorvente.

Receita da autoria de Isabel Zibaia Rafael

## Produtos Associados



**Miolo de  
Camarão  
Gigante 15/30**

250 g



**Miolo de  
Camarão  
Grande 40/60**

200 g



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

200 g



**Miolo de  
Camarão 80/100**

350 g