



Miolo de Camarão Gigante ao Limão com Esparguete "Cacio e Pepe"



Ingredientes

- 1 embalagem de Miolo De Camarão Gigante 15/30 Pescanova
- 150 g de esparguete
- 150 g de queijo pecorino ou parmesão
- 1 dente de alho
- Sal e pimenta preta q.b.
- Limão e azeite q.b.
- Tomilho q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

2 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Miolo de Camarão Gigante 15/30 Pescanova, temperar com sal e sumo de um limão e saltear em azeite e alho picado. Desligar e temperar com raspa de limão e tomilho fresco;
2. Enquanto isso, cozer o esparguete al dente em água com sal. Escorrer, reservando a água da cozedura;
3. Moer grosseiramente 1 c. de sopa de grão de pimenta preta ou esmagar no almofariz, deitar numa frigideira antiaderente sem gordura e tostar em lume brando por 2 a 3 minutos. Juntar 1 concha da água da cozedura do esparguete e deixar ferver 1 a 2 minutos;
4. Ralar o queijo pecorino, reservar 3 a 4 c. de sopa para polvilhar no final, e ao restante queijo juntar 1 concha da água de cozer o esparguete. Misturar até ficar uma pasta cremosa (se necessário, acrescentar mais água de cozer o esparguete);
5. Juntar a água de cozedura com pimenta preta ao esparguete, envolver e cozinhar 1 a 2 minutos em lume brando para incorporar os sabores. Desligar, adicionar a pasta de queijo e envolver até ficar cremoso;
6. Servir de imediato salpicado com queijo ralado, com o camarão salteado com raspa de limão e tomilho.

Produtos Associados



Miolo de Camarão Gigante 15/30

250 g