



Miolo de Camarão Gigante by Lourenço Ortigão



Ingredientes

- 2 embalagens de Miolo de Camarão Gigante Pescanova
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 2 colheres de sopa de coentros picados
- 2 colheres de sopa de manjeriço picado
- 1 Limão
- q.b. sal e pimenta



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Numa frigideira anti-aderente junte um pouco de azeite e deixe aquecer. Junte o Miolo de Camarão Gigante Pescanova, o alho laminado e tempere com sal e pimenta.
2. Regue com sumo de 1/2 limão e salteie durante cerca de 5 minutos.
3. Assim que estiver pronto polvilhe com as ervas picadas e regue com mais um pouco de sumo de limão.

Produtos Associados



Miolo de Camarão Gigante 15/30

250 g