



Noodles com Miolo de Camarão e Vegetais no Wok



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Gigante 15/30 PESCANOVA
- Sal e gengibre q.b.
- 200 g de noodles
- 2 c. de sopa de óleo de sésamo
- 1 cenoura
- 100 g de brócolos
- 100 g de cogumelos marron
- 100 g de rebentos de soja
- 4 c. de sopa de molho de soja
- 1 lima

Preparação

1. Descongelar o Miolo de Camarão, temperar com 1 ligeira pitada de sal e 1 c. de chá de gengibre ralado e reservar.
2. Cozer os noodles em água com sal no ponto al dente e escorrer bem.
3. Num wok, aquecer o óleo de sésamo, juntar a cenoura em rodela finas cortadas ao meio e os brócolos em pequenos floretes e cozinhar em lume alto por 5 min.aprox., mexendo. Acrescentar os cogumelos cortados em quartos e os rebentos de soja, e cozinhar por 2 a 3 min. Deitar o Miolo de Camarão escorrido e saltear por 4 a 5 min. aprox. De seguida, adicionar o molho de soja previamente misturado com 1 c. de sobremesa de gengibre ralado.
4. Por fim, juntar à mistura de Miolo de Camarão e vegetais os noodles cozidos, envolver bem e servir quente salpicado com raspa e sumo de lima.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

250 g