



Salada de Camarão panado, Frutos Silvestres e Ricotta



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

Para o camarão:

- Miolo de Camarão Panado PESCANOVA 1 emb.

Para a salada:

- Rúcula 4 cháv.
- Framboesas 1 cháv.
- Mirtilos 1 cháv.
- Pepino 1 unid.
- Queijo ricotta 1/2
- Avelãs 4 c. de sopa

Para terminar:

- Flor de sal q.b.
- Azeite e limão q.b.

Preparação

Preparação do Camarão:

1. Confeccionar o **Miolo de Camarão Panado** conforme as instruções da embalagem.

Preparação da salada:

2. Numa saladeira larga colocar a rúcula, as framboesas e os mirtilos lavados e **escorridos** e o pepino **laminado** finamente.
3. Acrescentar o queijo ricotta **esfarelado** e as avelãs torradas **picadas** grosseiramente.

Para servir:

4. **Temperar** a salada com flor de sal, azeite e sumo de limão, **envolver** e servir de imediato com os **Camarões Panados**.

Produtos Associados



Miolo de Camarão Panado

300 g