



Salada de Miolo de Camarão, Massa e Legumes Salteados



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de **Miolo de Camarão Gigante Pescanova**
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite e vinagre q.b.
- 2 dentes de alho
- 200 g de massa espiral
- 1 beringela pequena
- 1 curgete pequena
- 3 mini pimentos tricolor
- Cebolinho q.b.

Preparação

A **Salada de Miolo de Camarão, Massa e Legumes Salteados** é uma opção saborosa e versátil para qualquer refeição. Esta receita combina a delicadeza do camarão salteado com a textura da massa e o frescor dos legumes, criando um prato leve, nutritivo e cheio de sabor. Ideal para um almoço rápido ou um jantar descontraído.

- 1. Preparar o Camarão:** Descongele o miolo de camarão e tempere com sal e pimenta preta moída na hora. Aqueça azeite em uma frigideira quente e salteie o camarão com 1 dente de alho picado por 1 a 2 minutos de cada lado até que estejam bem cozidos e dourados. Reserve.
- 2. Preparar a Massa:** Coza a massa em água com sal até ficar al dente. Escorra bem e reserve.
- 3. Preparar os Legumes:** Numa frigideira, aqueça azeite e salteie 1 dente de alho picado. Adicione a beringela e a curgete cortadas em pedaços, e os mini pimentos tricolor em tirinhas. Tempere com sal, pimenta preta moída na hora e cebolinho picado. Cozinhe até que os legumes estejam macios e levemente dourados.
- 4. Misturar e Servir:** Junte os legumes salteados à massa cozida, adicionando o miolo de camarão reservado. Envolve bem com o azeite usado para cozinhar os legumes. Sirva a salada de miolo de camarão, massa e legumes com um fio de azeite, vinagre a gosto e cebolinho picado. Pode ser servida imediatamente ou refrigerada para uma refeição fresca.

Esta salada é a escolha perfeita para quem procura uma refeição completa e refrescante. Se gostou desta receita, experimente também a nossa **Miolo de Camarão Gigante ao Limão com Esparguete "Cacio e Pepe"**.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

250 g



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**

200 g