



## Salada de Verão

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
2 Pessoas

### Ingredientes

- 200 g de Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60 Pescanova
- 1 lata cogumelos laminados (pequena)
- 1 lata atum
- 100 g bacon pedaços
- 250 g massa laços tricolor
- 4 rodela de ananás
- Orégãos q.b.
- Folhas alface roxa e frisada q.b.

### Preparação

1. Coza a massa em água a ferver temperada com sal até esta ficar al dente, coe-a e reserve.
2. À parte, numa frigideira coloque o bacon e deixe-o tostar um pouco.
3. Em seguida, junte os cogumelos, o atum e um fio de azeite de modo a que estes frite um pouco.
4. Depois, coloque numa saladeira as folhas de alface previamente lavadas e arrançadas, a massa que reservou e os restantes ingredientes alternadamente.
5. Incorpore no fim o miolo de camarão e o ananás, finalize com maionese e orégãos e sirva.

## Produtos Associados



**Miolo de  
Camarão 80/100**

350 g



**Miolo de  
Camarão  
Gigante 15/30**

250 g



**Miolo de  
Camarão  
Grande Cozido  
40/60**

200 g