



Salada Mediterrânea de Miolo de Camarão Gigante



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de **Miolo de Camarão Gigante 15/30 Pescanova**
- 150 g de tomate cereja
- 150 g de mini pepinos
- 8 azeitonas pretas sem caroço
- 1 limão pequeno
- 1/4 de cebola roxa
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite e vinagre q.b.
- Salsa q.b.

Preparação

Delicie-se com a **Salada Mediterrânea de Miolo de Camarão Gigante**, uma opção refrescante e saborosa que combina o **Miolo de Camarão Gigante** salteado com vegetais frescos e um molho vibrante de limão e azeite. Ideal para uma refeição nutritiva e cheia de sabor.

1. **Preparar o Miolo de Camarão Gigante:** Descongele o **Miolo de Camarão Gigante** e tempere com sal e pimenta preta moída na hora. Salteie em azeite por 3 a 4 minutos até ficar bem cozido.
2. **Preparar os Vegetais:** Corte o tomate cereja em metades, os mini-pepinos em meias rodela e as azeitonas em rodela. Pique a cebola e a salsa.
3. **Montar a Salada:** Misture os vegetais com o **Miolo de Camarão Gigante** numa saladeira. Tempere com sal, pimenta preta moída na hora, azeite, vinagre, raspa de meio limão e 1 colher de sopa de sumo de limão.
4. **Servir:** Sirva a salada imediatamente ou deixe arrefecer para servir fresca.

Aproveite o sabor da **Salada Mediterrânea de Miolo de Camarão Gigante**, uma mistura leve e deliciosa de **Miolo de Camarão Gigante** e vegetais frescos. Para uma alternativa igualmente refrescante, experimente a **Salada de Quinoa, Miolo de Camarão e Feta**.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

250 g



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**

200 g



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

200 g



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g