



Salada Mediterrânea de Miolo de Camarão Grande



Ingredientes

- 300 g Miolo de Camarão Grande 40/60 Pescanova
- 3 tomates grandes
- 8 azeitonas pretas
- 150 g de queijo feta aos cubos
- 12 folhas de manjeriço pequenas
- 4 c. de sopa de azeite; pimenta preta q.b.
- 2 c. de café cheias de pesto de manjeriço
- 1 c. de sopa de vinagre balsâmico



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
214 Kcal	5 g	16 g	11 g

Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão, escale em água a ferver durante 1 min. e deixe arrefecer.
2. Corte o tomate aos cubos e as azeitonas aos pedaços grosseiros, junte num recipiente com o Miolo de Camarão, os cubos de queijo feta e as folhas de manjeriço.
3. Faça um molho com o azeite, o pesto de manjeriço e o vinagre balsâmico.
4. Tempere a salada com o molho, pimenta preta moída na hora, envolva e sirva.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**
200 g



**Miolo de
Camarão 80/100**
350 g



**Miolo de
Camarão Frumar**
400 g



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**
250 g



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