



Salada Morna de Camarão e Arroz Selvagem



Ingredientes

- 500 g de Camarão de Moçambique 32/48 800 g Pescanova
- Sal q.b.
- 2 dentes de alho
- 250 g de arroz selvagem
- 400 g de brócolos
- Azeite q.b.
- 2 c. de sopa de sultanas



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os camarões, descasque deixando a cauda e retire a tripa. Tempere com sal e o alho picado finamente.
2. Coza o arroz em água com sal. Separe os floretes dos brócolos e escale em água com sal.
3. Numa frigideira antiaderente, salteie os camarões em azeite abundante bem quente, por 3 a 4 min., virando a meio. Junte os brócolos bem escorridos e envolva.
4. Misture os camarões, brócolos, arroz e sultanas numa saladeira e sirva quente.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
22/34**
400 g



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**
800 g



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**
800 g



**Camarão
Vannamei
Grande 40/48**
800 g