



Salteado de Miolo de Camarão com Pimentos



Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60 Pescanova
- 1 cebola pequena
- 1 pimento pequeno
- 1 dente de alho
- tomate cereja
- massa penne



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
394 Kcal	40 g	17 g	18 g

Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão segundo as indicações da embalagem. Corte a cebola e o pimento às rodelas fininhas.
2. Numa frigideira bem quente adicione o azeite, o pimento e o dente de alho e deixe cozinhar 5 min. Junte em seguida a cebola e o tomate cereja e deixe cozinhar mais 3 min.
3. Por último, adicione o Miolo de Camarão já descongelado ao salteado, deixando cozinhar cerca de 1 min. Sirva acompanhado de massa penne.

Produtos Associados



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



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



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



**Miolo de
Camarão 80/100
350 g**