



Sopa de Noodles e Camarão

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60 Pescanova
- 150 g de Camarão Moçambique 22/34 Pescanova
- 1 cebola cortada finamente
- 1 pedaço de gengibre picadinho
- 1 cenoura cortada
- 2 l de caldo de galinha
- 200 g de ervilhas
- noodles
- azeite
- sal
- molho picante
- molho de peixe q.b.
- 1 colher de sopa de vinagre balsâmico

Preparação

1. Refogue a cebola com um fio de azeite e junte o gengibre.
2. Acrescente o Miolo de Camarão e o Camarão Moçambique, a cenoura, o caldo de galinha quente, as ervilhas e os noodles e deixe cozer.
3. Tempere de sal, molho picante e molho de peixe. Adicione o vinagre balsâmico.
4. Sirva.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
22/34**
400 g



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