



Supremas de Bacalhau com Camarão em Ninho de Linguine



Ingredientes

- 1. emb. de Supremas de Bacalhau Pescanova 400 g
- 16 Camarões de Moçambique 22/34 Pescanova
- azeite
- alho
- 8 tomates cherry
- parmesão ralado
- manjerona
- sal



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
377,2 Kcal	31,1 g	27,6 g	16 g

Preparação

1. Cozer o linguine "al dente" com sal e uma colher de azeite.
2. Confitar as supremas em azeite e alho. Retirar. No mesmo recipiente, fritar os camarões e introduzir o tomate até "estalar" a pele.
3. Dispor o linguine num prato, as supremas, os camarões e cobrir com o azeite quente onde as supremas foram confitadas. Aromatizar com manjeriço.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
22/34
400 g**



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



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



**Supremas de
Bacalhau
400 g**