



Taboulé com Camarão



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de **Miolo de Camarão Gigante Pescanova**
- 200 g de cuscus
- 1 tomate grande
- 1 pepino grande
- 1 cebola pequena
- 1 folha de louro
- Azeite e limão q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Hortelã e salsa q.b.

Preparação

1. Descongelar o Miolo de Camarão Gigante, passar por água fria corrente e escaldar em água a ferver com sal e louro por 2 a 4 minutos. Escorrer e reservar;
2. Confeccionar os cuscus com sal conforme as instruções da embalagem;
3. Picar o tomate, o pepino e a cebola em cubos pequenos;
4. Fazer um molho com 4 colheres de sopa de azeite, 3 colheres de sopa de sumo de limão, hortelã e salsa picadas, sal e pimenta preta moída na hora;
5. Misturar tudo numa saladeira, temperar com o molho, envolver e servir à temperatura ambiente ou fresco.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g



**Miolo de
Camarão Cozido
Refrigerado**

150 g



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

250 g



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**

200 g



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

200 g