

Salada colorida com camarão

Salada —    15 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/salada-colorida-com-camarao



Ingredientes

150g de cenoura ralada
150g de couve branca ralada
150g de couve roxa ralada
150g de iogurte natural Continente
1 c. café de cominhos em pó
Flor de sal q.b.
Pimenta-preta q.b.
Sumo de limão q.b.
250g de miolo de camarão Madagáscar 30/40 Continente Seleção
2 dentes de alho
2 c. sopa de azeite
Piripíri q.b. (opcional)

Confeção

1. Coloque a cenoura, a couve branca e a couve-roxa num recipiente.
2. Numa tigela, coloque o iogurte e tempere com os cominhos, flor de sal, pimenta-preta e sumo de limão e mexa bem. Envolve o molho de iogurte no preparado de cenoura e couves e reserve no frigorífico.
3. Descongele e seque os camarões com papel de cozinha. Dê-lhes um corte não muito profundo na parte superior e retire-lhes a tripa.
4. Numa frigideira, coloque os dentes de alho picados e o azeite e aqueça até os alhos crepitarem, mas sem os deixar queimar.
5. Adicione os camarões e umas gotas de piripíri e cozinhe até os camarões ganharem cor, por cerca de 3 minutos.
6. Adicione sumo de limão e envolva. Sirva a salada fria com os camarões acabados de cozinhar.