

SALADA DE CAMARÃO COM ABACAXI

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 3 PESSOAS

420g de camarões congelados
100g de fiambre cortado em cubinhos
3 ovos
150g de abacaxi cortado em pedaços
150g de folhas de alface cortadas em pedaços
100g de tomates mini chucha
100g de cebolinhas em conserva de vinagre
1 cenoura grande ralada
Meio pepino pequeno cortado em cubinhos
140g de milho cozido
Sal q.b.
Molho cocktail de whisky caseiro



Tempo de preparação: 40 minutos

Custo: 9.00 € | Custo por pessoa: 3.00 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f22/salada-camarao-abacaxi-40907/>

PREPARAÇÃO

1. Num tachinho com água, coloque os ovos a cozer durante 10 minutos.
Numa panela com água a ferver, tempere com um pouco de sal e coloque os camarões a cozer.
Logo que comece a ferver, retire os camarões com uma escumadeira para um prato e deixe arrefecer.
Passado os 10 minutos, retire os ovos com uma escumadeira para um prato e deixe arrefecer.
 2. Descasque os camarões e reserve o miolo.
Descasque os ovos e reserve-os.
 3. Numa travessa de servir ou em 3 pratos individuais, espalhe a alface, o milho e o fiambre.
No centro da salada coloque um pouco de molho e à volta, espalhe montinhos de cenoura.
 4. Decore a gosto com as cebolinhas, o pepino, o abacaxi, os tomates, os ovos cortados em gomos e os camarões.
- E está pronta a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com