

Salada de Frutos do Mar com Massa

INGREDIENTES PARA 3 PESSOAS

12 camarões médios
6 mexilhões meia concha
125g de delícias do mar cortadas em rodelas
1 folha de louro
1 dente de alho
3 ovos
180g de massa conchas tricolor
150g de tomates cereja
1 pepino pequeno cortado em cubos
¼ de pimento vermelho cortado em cubinhos
3 colheres de sopa de milho doce cozido
1 cenoura grande ralada
1 cebola pequena picada
2 dentes de alho picados
Folhinhas de coentros frescos
4 colheres de sopa de azeite
2 colheres de sopa de vinagre
85g de azeitonas pretas descaroçadas



Tempo de preparação: 30 minutos

Custo: 9.00 € | Custo por pessoa: 3.00 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f22/salada-frutos-do-mar-massa-42922/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal. Junte o alho e a folha de louro. Adicione o camarão e os mexilhões meia concha. Deixe cozer até que levante fervura.
2. Num tachinho com água a ferver, tempere com sal. Coloque os ovos a cozer durante 10 minutos.
3. Numa panela com água a ferver, tempere com sal. Adicione a massa. Mexa e deixe cozer durante 12 minutos.
4. Logo que levante fervura, retire com uma escumadeira o marisco para um prato e deixe arrefecer. Passados os 10 minutos, retire os ovos com uma escumadeira para uma tigela com água fria. Depois da massa cozida, escorra-a e passe-a ligeiramente por água fria.
5. Reserve os mexilhões com a concha.
6. Descasque os camarões e retire-lhes a tripa.
7. Descasque os ovos.
7. Numa saladeira coloque a cebola, o alho picado e o pimento. Tempere com umas pedrinhas de sal. Junte o azeite, o vinagre e os coentros. Misture tudo muito bem.
8. Junte as delícias do mar, o pepino e a cenoura. Mexa e adicione o tomate cereja, o milho, as azeitonas e a massa. Envolve tudo muito bem.
9. Por fim, misture os camarões. Decore a gosto com o mexilhão e os ovos cortados em gomos ou em rodelas. Guarde no frigorífico até que a salada fique fresca. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!