



Pratos Principais

Saladas

## Salada de Massa com Camarão e Pesto

🕒 25 min.

🔑 Fácil

🔒 Moderado

🍴 4 doses

### Ingredientes

- 1 pacote de tagliatelle
- 300 g de camarão descascado
- 2 dentes de alho
- 1 pacote de molho pesto
- azeite q.b.
- sal q.b.
- pimenta preta q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	800,4 kcal	40%*
<b>Proteínas</b>	43,6 g	87%*
<b>Lípidos</b>	28,1 g	40%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	94,4 g	36%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Se utilizar camarão congelado, escaldá-lo em água fervente cerca de 2 minutos e escorrer.
- 2 Descascar o alho e fritá-lo.
- 3 Cozer a massa em bastante água quente com sal, tal como indicado na embalagem (4 minutos).
- 4 Escorrer bem.
- 5 Misturá-la com o pesto e reservar.
- 6 Aquecer 4 colheres de azeite com o alho, e quando este começar a ficar dourado, juntar o camarão e deixar refogar durante cerca de 3 minutos.

7 Adicioná-lo à massa e servir morno, decorado com folhas de salsa. Conselho: Em vez de camarão, também se pode utilizar restos de peixe assado no forno.