



Entradas Salgados

Pepinos Recheados com Camarão e Molho de Iogurte Light

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

Ingredientes

- 2 pepinos
- 150 g de camarão graúdo descascado e cozido
- 1 iogurte LONGA VIDA Natural
- 20 g de endro

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|-----------|------|
| Energia | 96,0 kcal | 5%* |
| Proteínas | 12,6 g | 25%* |
| Lípidos | 2,6 g | 4%* |
| Hidratos de Carbono | 7,2 g | 3%* |

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

Preparação

- 1 Lava os pepinos, corta umas rodelas com 2,5 cm e faz uma cavidade com uma colher de chá, retirando o seu interior, reserva para depois recheiar.
- 2 Lava o outro pepino, descasca e corta ao meio. Retira-lhe as grainhas e corta em cubinhos.
- 3 Num recipiente, mistura o iogurte natural com o pepino, as gambas cortadas em metades (reserva umas inteiras para decorar os pepinos recheados), o endro picado, sumo de limão, sal e pimenta.
- 4 Recheia os pepinos com o preparado anterior e finaliza com uma gamba e um raminho de endro.