

SALADA DE CAMARÃO ROSA

INGREDIENTES

1 kg de camarão rosa
2 pacotes de kani
1 cartela de ovos de codorna
1 copo pequeno de azeitonas sem caroço
1 copo de palmito
3 batatas
2 cenouras
maionese
champignon a gosto
alho
azeite
alface para decorar
ervilha e milho

MODO DE PREPARO

Corte a batata e a cenoura em cubos e cozinhe.

Depois de cozidas, reserve.

Cozinhe os ovos de codorna e reserve-os.

Corte as azeitonas, o champignon, o palmito, o kani e reserve.

Reserve alguns camarões com casca e inteiros para a decoração.

Os demais, corte ao meio e retire a casca.

Em uma panela, refogue-os com azeite e alho, separadamente, os camarões inteiros e os cortados.

Em um recipiente, utilize a alface no fundo para enfeitar, deixando as bordas da folha acima da borda do recipiente.

Em uma outra vasilha, misture todos ingredientes com cuidado para que não desmanchem.

Adicione maionese suficiente apenas para dar liga (grudar) os ingredientes.

Coloque a mistura no recipiente enfeitado com as folhas e, para finalizar, decore em cima com os camarões inteiros.

Sirva frio ou gelado.