

SALADA DE RÚCULA COM MANGA E CAMARÃO

INGREDIENTES

400 g de camarão médio
1/4 de cebola roxa
1 maço de rúcula
1 manga tomy ou palmer
2 colheres de sopa suco de limão
1 colher de sopa de mel
150 g de amêndoas torrada em lascas
suco de uma laranja pera
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione o suco de limão, mel, sal e 1/4 xícara d'água.

Com fogo alto adicione o camarão e cozinhe por 5 minutos.

Misture a cebola ao camarão e sua água de cozimento.

Reserve o camarão sem o caldo no congelador por 5 minutos.

Corte a manga em cubos e reserve.

Distribua a rúcula na lateral de uma tigela grande.

Adicione a manga em cubos no centro da tigela.

Adicione o camarão ao centro da tigela misturando com a manga.

Regue a salada com o suco da laranja.

Espalhe a amêndoa torrada em lascas sobre a salada.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28240-salada-de-rucula-com-manga-e-camarao.html>