

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 amêndoas torrada em lascas sobre a salada.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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