



Espetadinhos de Camarão

espetadinhos de camarão

30 min | ★ | Prato Principal

para 8 pessoas

ingredientes

16 camarões descascados
calibre 20/30

Sal q.b.

Alho em pó

1 malagueta fresca de
piripiri

20 g de Becel Cozinha

1 colher de sopa de mel

0,5 limão

2 colheres de sopa de
sementes de sésamo

100 g de queijo fresco
magro

16 tomates cereja

Folhinhas de Manjerição.

modo de preparação (para 8 porções)

para espetadinhos de camarão

1. Tempere os camarões com uma pitada de sal, alho em pó e a malagueta de piripiri, previamente limpa de sementes e picada em bocadinhos. Aqueça a Becel Cozinha numa frigideira, deixe aquecer bem e salteie os camarões. Retire do lume, regue com o mel e o sumo do limão e misture bem.
2. Passe os camarões pelas sementes de sésamo e reserve.
3. Corte o queijo em cubos. Lave e enxugue o tomate cereja.
4. Enfie cada 2 camarões em espetos pequenos de madeira, alternado com os cubos de queijo enrolados nas folhinhas de manjerição e os tomates cereja.

Saboroso!