

Ingredientes

Quinoa - 1 xícara

Camarão médio limpo - 1 quilo

Pimentão vermelho cortado em cubinhos - 1/2

Pimentão amarelo cortado em cubinhos - 1/2

Cebola roxa pequena cortada em cubinhos - 1

Suco de limão siciliano - 1

Azeite - 1/4 de xícara

Vinagre - 2 colheres

Azeite - 1/4 de xícara

Salsinha picadinha, sal, pimenta dedo de moça - a gosto

Mix de folhas de alface



Autora: Sandra Assumpção
20 de abril de 2012

Modo de preparo

- 1.* Cozinhe os camarões em água temperada. Água temperada com sal, pimenta, galhos de salsa, louro, aipo, etc. A água deve estar fervendo e joga-se os camarões rapidamente.
- 2.* Cozinhe a quinoa em bastante água com um pouco de sal por 15 minutos. Escorra e deixe esfriar.
- 3.* Numa tigela, misture os pimentões, a cebola, a pimenta, a salsinha, o azeite, o vinagre e o suco de limão.
- 4.* Acrescente os camarões cozidos, a quinoa escorrida, tempere com sal e leve para gelar.

Montagem

No centro do prato, coloque a quinoa enformada no aro e contorne com as folhas de alface.