Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão Al Ajillo na Air Fryer

Dificuldade
Fácil

Tempo
Menos de 15 min

Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão 80/100 350 g Pescanova
- Sal q.b.
- Azeite q.b.
- 3 dentes de alho
- 1 c. de chá de pimentão doce
- Salsa ou coentros q.b.
- 1 limão

Preparação

1. Descongelar o camarão e escorrer muito bem. Colocar num recipiente temperado com sal, um fio de azeite generoso, o alho picado e o pimentão doce. Envolver bem e marinar por 5 a 10 minutos.
2. Escorrer o camarão da marinada e dispor na grelha do cesto da air fryer sem sobrepor. Regar com um ligeiro fio de azeite ou borrifar com azeite e cozinhar a 200° C por 4 a 5 minutos (dependendo da air fryer) virando a meio do tempo.
3. Servir o camarão com o molho que fica no cesto da air fryer, salpicado com salsa ou coentros picados, e regado com sumo de limão. Acompanhe com pão torrado.

Produtos Associados

Miolo de Camarão 80/100

350 g

Miolo de Camarão Grande 40/60

200 g