



Camarão ao Alho, Pimenta de Caiena e Coentros na Air Fryer



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão de Moçambique 48/64 Pescanova
- Sal e azeite q.b.
- 2 c. de sopa de pimenta de Caiena
- 2 c. de sopa de alho em pó
- Coentros q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o camarão, passar por água fria corrente e escorrer muito bem. Colocar num recipiente temperado com sal, um fio de azeite generoso, a pimenta de Caiena e o alho em pó. 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 6 a 7 minutos (dependendo da air fryer), virando a meio do tempo se necessário.
3. Servir quente com coentros picados acompanhado com fatias de broa de milho.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

800 g



**Camarão
Moçambique
22/34**

400 g



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g