



Camarão com Caju, Pimentos e Brócolos na Air Fryer



Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão 80/100 350 g Pescanova
- Sal q.b.
- Óleo de coco q.b.
- 100 g de floretes de brócolos
- 2 minis-pimentos
- 1 c. de sopa de caju



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

2 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o camarão e escorrer muito bem. Colocar num recipiente temperado com sal, 2 c. de sopa de óleo de coco derretidas, os floretes de brócolos, os minis-pimentos cortados em rodela e os caju. Envolver e marinar por 5 a 10 minutos.
2. Dispor o camarão, os brócolos, os minis-pimentos e os caju na grelha do cesto da air fryer sem sobrepor e cozinhar a 200° C por 4 a 5 minutos (dependendo da air fryer) virando a meio do tempo.
3. Servir quente.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**

200 g