Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão com Cerveja

Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 15-30 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

Para o Camarão:

- **Camarão de Moçambique PESCANOVA** 1 emb.
- Óleo de coco q.b.
- Sal q.b.
- Gengibre ralado 3 colheres de sopa
- Cebola pequena 1 unid.
- Dentes de alho 2 unid.
- Cerveja 100 ml

Para finalizar:

- Cebolinho q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
229 Kcal	**3** g	**19** g	**14** g

Preparação

Preparação do Camarão:

1. Descongelar o **Camarão**.

2. **Passar** por **água fria** corrente e escorrer bem.

3. Numa **assadeira** bem larga generosamente untada com óleo de coco, **dispor os Camarões**.

4. **Temperar** com sal, o gengibre, a cebola e o alho **ralados**.

5. **Regar** com a **cerveja**.

6. **Levar** a **forno** pré-aquecido a **200° C** por 10 min.

7. **Mexer** e voltar a **levar ao forno** por mais **5 a 8 min.** (dependendo do forno).

Para terminar:

8. **Servir** de imediato, **salpicado** com cebolinho.

Produtos Associados

Camarão Moçambique Grande 32/48

800 g