



Camarão com Molho de Aromáticas, Gengibre e Malagueta



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão de Moçambique PESCANOVA
- 6 pés de coentros
- 8 pés de cebolinho
- 1 malagueta fresca
- 1 c. sopa gengibre ralado
- 4 c. de sopa de sumo de limão
- 8 c. de sopa de azeite
- Flor de sal q.b.

Preparação

1. Colocar o Camarão num prato ou travessa.
2. Para o molho: picar finamente os coentros, o cebolinho e a malagueta (retirar as sementes se preferir menos picante). Juntar o gengibre ralado, o sumo de limão, o azeite e flor de sal a gosto. Misturar bem.
3. Servir os Camarões com o molho e acompanhar com salada de beterraba e cenoura raladas, temperada com sumo de limão e flor de sal.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g