



Camarão com Tomate, Parmesão e Manjericão na Air Fryer



Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Gigante 15/30 250 g Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- Manjericão q.b.
- 100 g de tomate cereja
- Queijo parmesão q.b.



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 e pimenta preta moída na hora, um fio de azeite generoso, 6 folhas grandes de manjericão picadas, 2 c. de sopa de queijo parmesão ralado no momento e o tomate cereja. Envolver bem e deixar marinar por 5 a 10 minutos.
2. Dispor o camarão e o tomate cereja 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 o camarão e o tomate com o molho que fica no cesto da air fryer sobre linguine cozido al dente, salpicado com folhinhas de manjericão e pimenta preta (facultativo).

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

250 g



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**

200 g