



Camarão Cozido



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

Para o Camarão:

- **Camarão de Moçambique Selvagem PESCANOVA** 1kg
- Sal grosso marinho q.b.
- Folha de louro (opcional) 1 unid.

Para Terminar:

- Limões 2 unid.

Preparação

Preparação do Camarão:

1. Passar o **Camarão de Moçambique Selvagem** por **água fria** corrente e **colocar**, ainda **congelado**, num tacho largo já com a **água a ferver** com 2 a 3 punhados de sal grosso e o louro. Quando **voltar a ferver contar 1 min.**, dependendo do tamanho do camarão.

2. **Escorrer** o **Camarão de Moçambique Selvagem** e colocar a **arrefecer** numa **taça com gelo** e 1 punhado de sal grosso **por 1 min.** Ou, passar rapidamente por água fria corrente.

Preparação do Camarão com Limão:

3. Se gostar do **sabor do limão**, pode cozer o **Camarão de Moçambique Selvagem** de outra forma: **cobrir o fundo** de um tacho com **rodela de limão**, colocar o **Camarão**, adicionar 2 punhados de sal grosso e água até cobrir o Camarão apenas.

4. **Tapar** e deixar **cozer 2 a 3 min.** Retirar e **colocar em gelo** como na preparação anterior ou passar por água fria corrente.

Para Servir:

5. Servir com **limão** e **molhos** a gosto.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g