Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão de Moçambique Grande à Lagareiro com Chips De Cascas de Batata

Ingredientes

- 1 embalagem de Camarão de Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- Cascas de 4 batatas grandes
- 4 dentes de alho
- 1 folha de louro
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Preparação

Para o Camarão de Moçambique:

1. Descongelar o Camarão de Moçambique, passar por água fria corrente e escorrer bem;
2. Temperar com sal e um fio de azeite, envolver e cozinhar numa chapa antiaderente ou frigideira-grelha bem quente untada com azeite por 2 minutos de cada lado aproximadamente. Colocar numa travessa funda;
3. Numa outra frigideira, alourar os dentes de alho laminados em 1 dl de azeite com o louro. Deitar sobre os camarões cozinhados.

Para os chips de cascas de batata:

1. Secar muito bem as cascas de batata com um pano de cozinha ou papel absorvente;
2. Temperar com 1 c. de sopa de azeite, sal e pimenta preta ou pimentão doce, envolver bem e dispor no tabuleiro do forno forrado com papel vegetal sem sobrepor;
3. Levar ao forno pré-aquecido a 200°C por 20 minutos virando as cascas a meio do tempo. Deixar arrefecer;
4. Servir os camarões com o azeite e o alho, os chips de cascas de batata e pão torrado.

Produtos Associados

Camarão Moçambique Grande 32/48

800 g