



Camarão de Moçambique Grande no Forno ao Whisky e Malagueta



Ingredientes

- 400 g de Camarão de Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- Sal q.b.
- 2 dentes de alho
- Manteiga q.b.
- 3 folhas de louro
- 3 a 4 malaguetas secas
- 100 ml de whisky



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
126 Kcal	1 g	15 g	7 g

Preparação

Descongele o Camarão de Moçambique, passe por água fria corrente, escorra bem e tempere de sal e com os dentes de alho picados.

Unte generosamente com manteiga uma assadeira larga, disponha os Camarões de Moçambique sem os sobrepôr, acrescente as malaguetas e o louro, regue com o whisky e disponha sobre os Camarões de Moçambique pequenas nozes de manteiga.

Leve a assadeira a forno pré-aquecido a 200° por 12 a 14 min. aprox. (dependendo do forno).

Produtos Associados



Camarão de Moçambique Brown CB Selvagem

2 kg



Camarão de Moçambique CB Selvagem

2 kg



Camarão de Moçambique Jumbo CB Selvagem

2 kg



Camarão de Moçambique Tigre CB Selvagem

2 kg



Camarão Moçambique 22/34

400 g



Camarão Moçambique Cozido 30/40

500 g



Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g