Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão de Moçambique no Forno by Nelson Évora

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 30-60 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Moçambique 32/48 Pescanova
- Alho
- Malagueta
- Sal
- Salsa
- Limão
- Azeite

Preparação

1. Descongele o camarão.
2. Coloque num recipiente o alho e a malagueta picados, o sumo de limão e o azeite. Misture.
3. Tempere o camarão com sal e regue com o molho preparado anteriormente.
4. Coloque o camarão no forno a 200ºC durante 10 min. Retire e está pronto a servir.

Produtos Associados

Camarão Moçambique Grande 32/48

800 g

Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g

Camarão Moçambique 22/34

400 g