Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão Gigante ao Molho de Manteiga e Salsa na Air Fryer

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Vannamei Gigante Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite e manteiga q.b.
- Salsa q.b.
- 2 limões

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o camarão, passar por água fria corrente, escorrer bem e descascar o corpo deixando cabeça e cauda. Temperar de sal e pimenta preta moída na hora e reservar por 5 min.
2. Numa taça misturar 4 c. de sopa de azeite, 2 c. de sopa de manteiga derretida e salsa picada. Pincelar bem o camarão com esta mistura e cozinhar a 200° C por 6 a 8 minutos (dependendo da air fryer), virando a meio do tempo se necessário.
3. Enquanto isso, fazer o molho derretendo 6 c. de sopa de manteiga, juntar 2 c. de sopa de sumo de limão, salsa picada, uma pitada de sal e pimenta preta moída na hora. Misturar bem.
4. Servir o camarão gigante com o molho de manteiga e salsa com gomos de limão.

Produtos Associados

Camarão Vannamei Gigante 8/16

800 g

Camarão Vannamei Extra 24/40

800 g

Camarão Vannamei Grande 40/48

800 g