



Camarão Moçambique Assado com Arroz Selvagem



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Moçambique 22/34 Pescanova
- 1 c. chá de alho picado
- 1 limão pequeno
- 6 raminhos de tomilho
- sal e azeite q.b.
- 2 dentes de alho
- 200 g de arroz selvagem
- 4 c. sopa de amêndoas laminadas



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Tempere o Camarão com sal e sumo de limão, o alho picado e 3 raminhos de tomilho. Deixe marinar 15 min.
2. Cubra o fundo de uma assadeira com azeite e folhas de 2 ramos de tomilho e 2 dentes de alho esmagados. Disponha o Camarão com casca, escorrido da marinada, e leve ao forno pré-aquecido a 220° por 15 min.
3. Torre as amêndoas numa frigideira antiaderente sem gordura.
4. Coza o arroz selvagem em água e sal e 1 raminho de tomilho. Quando estiver cozido, retire o tomilho, escorra. Junte as amêndoas e sirva com o Camarão salpicado com raspa de limão e tudo regado com um fio do molho de azeite de assar o Camarão.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
22/34**

400 g



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

800 g