Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão no Forno à Mediterrânica com Alecrim

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

Ingredientes

- 400 g de Camarão de Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- Azeite q.b.
- 8 dentes de alho
- 16 azeitonas pretas
- 200 g de tomate cereja de rama
- Sal q.b.
- Alecrim q.b.

Preparação

1. Descongele os Camarões de Moçambique e descasque deixando apenas as cabeças e as caudas.

2. Numa assadeira larga com o fundo coberto de azeite disponha os Camarões (sem os sobrepor) e em seu redor os dentes de alho descascados, as azeitonas e os tomates cereja. Depois, tempere de sal, junte alecrim a gosto e regue com um fio de azeite.

3. Leve os Camarões de Moçambique a forno pré-aquecido a 180°, por 10 a 12 min. aprox., regando tudo com o azeite quente a meio do tempo.

4. Sirva quente.

Produtos Associados

Camarão Moçambique 22/34

400 g

Camarão Moçambique Grande 32/48

800 g

Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g

Camarão Vannamei Extra 24/40

800 g

Camarão Vannamei Grande 40/48

800 g