



## Camarão no Forno ao Sal Aromatizado



### Ingredientes

- 400 g de Camarão de Moçambique Médio 48/64 Pescanova
- 1 kg de sal
- 1 c. de sopa de gengibre em pó
- 1 c. de sopa de paprica
- Coentros q.b.
- 1 lima



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Descongele o Camarão de Moçambique, passe-o por água fria corrente e escorra.
2. Numa taça misture bem o sal, o gengibre em pó, a paprica, coentros picados (lavados e secos) e raspa de lima.
3. No tabuleiro do forno (ou numa assadeira larga) disponha uniformemente uma camada da mistura de sal com as especiarias, os coentros e a lima, em cima disponha os camarões sem os sobrepor e cubra-os com o restante sal. Leve ao forno pré-aquecido a 200° por 15 min. aprox. (dependendo do forno).
4. Sirva logo, retirando o sal e regando a seguir os Camarões de Moçambique com sumo de lima.

## 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