Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão no Forno com Parmesão e Orégãos

Ingredientes

- **Camarão de Moçambique PESCANOVA** 1 emb.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Queijo parmesão 6 colheres de sopa
- Orégãos 3 colheres de sopa
- Azeite q.b.

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

Preparação

Preparação do Camarão:

1. Descongelar o **Camarão de Moçambique.**
2. Passar por água fria corrente, **escorrer e descascar** deixando apenas as cabeças e as caudas.

Para o forno:

3. No tabuleiro do forno, forrado com papel de alumínio, **espalhar** bem o **Camarão de Moçambique.**
4. Temperar com sal e pimenta preta **moída na hora.**
5. Polvilhar com o queijo **parmesão** ralado e os **orégãos**.
6. Regar com um fio de azeite.
7. Levar a **forno** pré-aquecido a **180° C** por **10 a 15 min. aprox.** (dependendo do forno).

Para finalizar:

8. **Retirar** do forno, **salpicar** com **orégãos** e acompanhar com **salada**.

Produtos Associados

Camarão Moçambique 22/34

400 g

Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g

Camarão Moçambique Grande 32/48

800 g