



Camarão no Forno com Tomate Seco, Azeitonas e Alcaparras



Ingredientes

- 400 g de Camarão de Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- 12 azeitonas pretas
- 10 folhas grandes de manjeriço
- 8 tomates secos conservados em azeite
- 3 c. de sopa de alcaparras
- Azeite q.b.
- Sal q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongele o Camarão de Moçambique, passe por água fria corrente, escorra bem e disponha numa assadeira larga com o fundo com azeite, sem os sobrepor.
2. A seguir tempere o Camarão de Moçambique com sal e folhas de manjeriço, distribua em redor o tomate seco picado grosseiramente, as azeitonas e as alcaparras, regue tudo com um generoso fio de azeite e leve a forno pré-aquecido a 200° por 15 a 20 min. aprox., dependendo do forno.
3. Sirva de imediato, acompanhado com cogumelos frescos salteados em azeite e alho picado, com pinhões torrados.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g



**Camarão
Moçambique
Cozido 30/40**

500 g



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

800 g