Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão Panado

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Média	Entre 15-30 min	5 ou + Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Moçambique Médio 48/64 Pescanova
- 1 emb. de Jardineira Pescanova
- 0,5 dl vinho branco
- 1 limão (sumo)
- 1 ramo de manjericão
- 2 ovos batidos
- sal, pimenta q.b.
- farinha, pão ralado e azeite q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
312 Kcal	**26** g	**23** g	**14** g

Preparação

1. Descasque o Camarão, deixando ficar a cauda. Tempere com sal, pimenta, vinho do Porto, sumo de limão e um pouco de manjericão picado. Deixe marinar durante 15 min.

2. Entretanto, frite em azeite algumas folhas de manjericão e escorra-as sobre papel absorvente.

3. Passe o Camarão por farinha, ovo e pão ralado. Frite na mesma gordura e escorra sobre papel absorvente. Sirva com as folhas de manjericão e a Jardineira.

Produtos Associados

Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g