Veja mais receitas em
**www.pescanova.pt**

# Camarão Salteado com Gengibre aos Coentros e Sésamo

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

## Ingredientes

- 400 g de Camarão de Moçambique Grande Pescanova
- 3 dentes de alho
- 1 limão
- 1 cháv. de café de vinho branco
- 1 c. de sobremesa de gengibre fresco ralado
- Coentros e erva príncipe q.b.
- Sementes de sésamo q.b.
- Azeite e sal q.b.

## Preparação

1. Descongele o Camarão de Moçambique, escorra e junte sal, o gengibre fresco ralado, erva príncipe a gosto, 2 dentes de alho e sumo de limão. Deixe marinar por 30 min. no frio.

2. Salteie o Camarão de Moçambique em azeite e 1 dente de alho picado por 8 a 10 min. aprox., virando a meio. Refresque com o vinho branco, deixe evaporar em lume médio / alto por 1 a 2 min. e desligue.

3. Sirva o Camarão salpicados com coentros frescos picados e sementes de sésamo.

## Produtos Associados

**Camarão Moçambique Grande 32/48**

800 g

**Camarão Moçambique 22/34**

400 g

**Camarão Moçambique Cozido 30/40**

500 g

**Camarão Moçambique Médio 48/64**

800 g