Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão Vannamei Extra ao Alho, Coentros e Malagueta

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Vannamei Extra 24/40 Pescanova
- Sal q.b.
- 4 dentes de alho
- Azeite q.b.
- 3 malaguetas
- Coentros q.b.
- 1 baguette grande

Preparação

1. Descongele os camarões, descasque deixando as caudas, retire as tripas, e tempere com sal e os dentes de alho picados.

2. Cubra o fundo de uma frigideira antiaderente (ou de um wok) com azeite, deite os camarões, junte as malaguetas cortadas às rodelas finas, retirando algumas sementes se não quiser tanto picante, e deixe saltear durante 6 a 8 minutos, mexendo a meio.

3. Desligue, junte coentros picados grosseiramente a gosto, e sirva logo com fatias de pão torrado.

Produtos Associados

Camarão Moçambique 22/34

400 g

Camarão Vannamei Extra 24/40

800 g

Camarão Vannamei Grande 40/48

800 g

Camarão Moçambique Grande 32/48

800 g

Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g