Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão Vannamei Extra ao Mel, Gengibre, Lima e Cebolinho na Air Fryer

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

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Vannamei Extra 24/40 800 g Pescanova
- Sal q.b.
- Óleo de coco q.b.
- 2 c. de sopa de gengibre fresco ralado
- 2 c. de sopa de mel
- 1 lima
- Cebolinho q.b.

Preparação

1. Descongelar o camarão, passar por água fria corrente e escorrer muito bem. Colocar num recipiente temperado com sal, 3 c. de sopa de óleo de coco derretidas, o gengibre ralado, o mel, raspa e sumo de lima e cebolinho picado. Envolver bem e marinar por 5 a 10 minutos.
2. Dispor o camarão na grelha do cesto da air fryer sem sobrepor e cozinhar a 200° C por 6 a 7 minutos (dependendo da air fryer) virando a meio do tempo.
3. Servir o camarão com o molho que fica no cesto da air fryer, salpicado com cebolinho picado, acompanhado com arroz basmati cozido.

Produtos Associados

Camarão Vannamei Extra 24/40

800 g

Camarão Vannamei Grande 40/48

800 g