



Camarão Vannamei Extra ao Sal e Especiarias na Frigideira



Ingredientes

- 400 g de Camarão Vannamei Extra 24/40 Pescanova
- 1 kg de sal grosso
- 1 colher de sopa de gengibre em pó
- 1 colher de sobremesa de pimenta preta
- 1 colher de sopa de pimentão doce



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Camarão Vannamei Extra 24/40 Pescanova, passar por água fria corrente e reservar.
2. Misturar bem o gengibre em pó, a pimenta preta e o pimentão doce com o sal, colocar numa frigideira larga, dispor os camarões sem os sobrepor, calcando ligeiramente, tapar a frigideira e cozinhar em lume médio 5 min. aprox. (após começar a libertar calor). Virar os Camarões e cozinhar mais 5 min. aprox.
3. Servir quente.

Produtos Associados



Camarão Cozido Refrigerado 40/60
500 g



Camarão Moçambique 22/34
400 g



Camarão Moçambique Cozido 30/40
500 g



Camarão Moçambique Grande 32/48
800 g



Camarão Moçambique Médio 48/64
800 g



Camarão Vannamei Extra 24/40
800 g



Camarão Vannamei Grande 40/48
800 g