



Camarões ao Manjericão e Limão



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão de Moçambique 32/48 Pescanova
- Sal q.b.
- 1 limão grande
- Azeite q.b.
- Manteiga q.b.
- 2 dentes de alho
- 1 molhinho de manjericão fresco



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Valores nutricionais por dose

| Energia | Hidratos de Carbono | Proteínas | Lípidos |
|----------|---------------------|-----------|---------|
| 133 Kcal | 1 g | 15 g | 8 g |

Preparação

Descongele o Camarão de Moçambique, passe por água fria corrente, escorra bem e tempere de sal e sumo de limão.

Numa frigideira larga verta 2 c. de sopa de azeite e 2 c. de sopa de manteiga, deixe derreter a manteiga, coloque 1 dente de alho picado e disponha camarões até cobrir o fundo da frigideira, salpique generosamente com folhas de manjericão fresco cortadas em juliana fina e salteie em lume médio por 7 a 8 min. aprox. virando a meio (repita o processo até cozinhar os camarões todos).

Sirva os Camarões de imediato, acompanhados com arroz branco salpicado generosamente com zest de limão.

Produtos Associados



Camarão de Moçambique Brown CB Selvagem

2 kg



Camarão de Moçambique Jumbo CB Selvagem

2 kg



Camarão de Moçambique CB Selvagem

2 kg



Camarão de Moçambique Tigre CB Selvagem

2 kg



Camarão Moçambique 22/34

400 g



Camarão Moçambique Cozido 30/40

500 g



Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g