



## Camarões com Molho Chimichurri



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 embalagem de Camarão de Moçambique 32/48 PESCANOVA
- 1 colher de sopa de salsa seca
- 1 colher de sopa de orégãos secos
- 1/2 colher de sopa de louro moído
- 1/2 colher de café de pimenta preta moída
- 1 colher de sopa de alho picado desidratado
- 1 colher de sopa de cebola picada desidratada
- Sal q.b.
- 75 ml de azeite
- Pão de forma q.b.

### Preparação

1. Descongelar o Camarão de Moçambique, passar por água fria corrente e escorrer bem. A seguir, dispor os Camarões numa assadeira larga para que não fiquem muito sobrepostos e temperar de sal grosso.
2. Para o molho: juntar numa tigela os ingredientes todos à exceção do Camarão, o sal e o pão de forma. Mexer bem e deixar o molho repousar por 15 a 20 min.
3. Regar os Camarões de Moçambique com o molho chimichurri, envolver bem e levar a forno pré-aquecido a 200° por 18 a 20 min. aprox., virar os Camarões a meio do tempo.
4. Servir o Camarão com molho chimichurri com fatias de pão de forma torradas e salada verde.

## Produtos Associados



**Camarão  
Moçambique  
22/34**

400 g



**Camarão  
Moçambique  
Médio 48/64**

800 g



**Camarão  
Vannamei Extra  
24/40**

800 g



**Camarão  
Vannamei  
Grande 40/48**

800 g



**Camarão  
Moçambique  
Cozido 30/40**

500 g



**Camarão  
Moçambique  
Grande 32/48**

800 g