



Camarões com Sésamo



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Moçambique Grande 32/48 800 g Pescanova
- sésamo tostado q.b.
- azeite, vinagre e soja q.b.
- alface
- tomate cereja



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
335 Kcal	7 g	20 g	26 g

Preparação

1. Deixe descongelar os camarões e descasque-os, tempere com sal e passe-os por sésamo.
2. Aqueça o azeite numa frigideira e, quando estiver bem quente, frite os camarões. Prepare um vinagrete com o azeite o vinagre e o molho de soja.
3. Disponha os camarões num prato de servir, e acompanhe com uma mistura de alfaces e o tomate.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g



**Camarão
Moçambique
22/34**

400 g