Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarões Flambeados

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Média	Entre 15-30 min	3 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Moçambique 22/34 Pescanova
- 6 dentes de alho laminados
- 2 cebolinhas cortadas em gomos
- 1 c. sopa de raspa de casca de limão
- 1 c. sobremesa de gengibre ralado
- 2 c. sopa de molho de soja
- óleo de girassol
- 1/2 cálice de conhaque

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
168 Kcal	**3** g	**16** g	**11** g

Preparação

1. Descasque os camarões e envolva-os numa mistura de alho, cebolinhas, raspa de casca de limão, gengibre e soja.

2. Aqueça o óleo de girassol e frite os camarões por um minuto. Junte a mistura do tempero e deixe cozinhar mais 5 min.

3. Adicione o conhaque e flameje. Sirva quente sobre uma camada de folhas de manjericão e fatias de manga.

Produtos Associados

Camarão Moçambique 22/34

400 g

Camarão Moçambique Grande 32/48

800 g

Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g