



## Espetada de Camarão



### Ingredientes

- 1 emb. Camarão Vannamei 40/48 800g Pescanova
- 4 c. sopa de alho picado
- 1 limão (sumo)
- sal e pimenta q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
5 ou +  
Pessoas

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
77 Kcal	2 g	16 g	1 g

### Preparação

1. Corte as cabeças do Camarão e descasque, deixando os rabinhos. Coloque os Camarões numa travessa e tempere com o sumo de limão, o sal, a pimenta moída na altura e o Alho Picado. Deixe os Camarões nesta marinada durante 2-3 horas.
2. Distribua os Camarões por 4 espetos e coloque-os sobre o grelhador previamente aquecido, durante 3-5 min., até os Camarões ficarem firmes e alourados.
3. Acompanhe com batata cozida polvilhada de salsa e com uma noz de manteiga.

## Produtos Associados



**Camarão  
Vannamei Extra  
24/40  
800 g**



**Camarão  
Vannamei  
Grande 40/48  
800 g**