Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Espetos de Camarão ao Alecrim

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Moçambique 22/34 Pescanova
- Sal q.b.
- 1 limão
- Azeite
- Alecrim q.b.

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Preparação

1. Descongele o camarão, descasque, deixando as caudas, tempere de sal e sumo de limão e espete nos espetos.

2. Numa frigideira antiaderente, aqueça azeite, junte folhas de alecrim a gosto e os espetos de camarão.

3. Deixe cozinhar 6 a 8 minutos virando a meio, e sirva logo salpicado de alecrim fresco.

Produtos Associados

Camarão Moçambique 22/34

400 g

Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g

Camarão Vannamei Grande 40/48

800 g

Camarão Vannamei Extra 24/40

800 g

Camarão Moçambique Grande 32/48

800 g