



Espetos de Camarão no Forno aos Citrinos



Ingredientes

- 400 g de Camarão de Moçambique 32/48 Pescanova
- 1 limão
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- 1 lima



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Camarão, passar por água fria corrente e descascar deixando a cabeça e a cauda.
2. Colocar cada camarão num espeto e um quarto de rodela de limão.
3. Dispor os espetos no tabuleiro do forno com azeite, sem os sobrepor, temperar com sal, raspa de limão e de lima, regar com um fio de azeite e levar ao forno pré-aquecido a 180° C por 10 a 15 min aprox.
4. Servir com salada verde.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
22/34**
400 g



**Camarão
Moçambique
Cozido 30/40**
500 g



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**
800 g



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**
800 g