

# Gambão Argentino Gigante aos Coentros e Gengibre







Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

### **Ingredientes**

- 1 emb. de Gambão Argentino Pescanova
- 2 limas
- 2 c. de chá de gengibre fresco ralado
- 1 ramo pequeno de coentros
- azeite e sal q.b.

## Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
<b>130</b> Kcal	<b>0,0</b> g	<b>13</b> g	<b>9</b> g

## Preparação

- 1. Deixe o Gambão descongelar. Seque e tempere com sal, sumo e raspa das duas limas, o gengibre ralado e as folhas dos coentros picadas. Deixe marinar 15 min. no frigorífico.
- 2. Cubra o fundo de um tabuleiro com azeite, disponha os Gambões escorridos da marinada, mas ainda com os coentros e, sem os sobrepor regue com um ligeiro fio de azeite e leve a forno préaquecido a 200°, durante 7-8 min.
- 3. Acompanhe com arroz branco com amêndoas torradas, polvilhado com raspa de lima.

### **Produtos Associados**





500 g



Camarão Cozido Vannamei 40/60

1 kg



Gambão Argentino Gigante 14/22

800 g



Camarão Vannamei Gigante 8/16

800 g



Camarão Vannamei 24/32

400 g



Gambão da Argentina Cozido 20/30

500 g