



## Gambão Argentino Gigante Grelhado



### Ingredientes

- 1 emb. de Gambão Argentino Pescanova
- 2 limões
- azeite e sal q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
2 Pessoas

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
187 Kcal	0,0 g	26 g	9 g

### Preparação

1. Descongele o Gambão. Retire a casca excepto a cabeça e a cauda. Tempere com sal.
2. Numa tigela, faça um vinagrete utilizando o sumo e a raspa de 2 limões e 1/2 copo de azeite. Misture muito bem com a ajuda de um garfo, reserve.
3. Coloque uma frigideira ao lume e, quando esta estiver bem quente, regue com um fio de azeite e grelhe os Gambões em lume alto, por aprox. 1 min. de cada lado, até ganharem cor.
4. Emprate e tempere com vinagrete, servindo de imediato.

## Produtos Associados



**Camarão Cozido Refrigerado 60/80**  
500 g



**Camarão Cozido Vannamei 40/60**  
1 kg



**Camarão Vannamei Gigante 8/16**  
800 g



**Camarão Vannamei 24/32**  
400 g



**Gambão da Argentina Cozido 20/30**  
500 g



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