Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Pregado no Forno com Camarão

Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 15-30 min

Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 1 Pregado Inteiro Pescanova
- 400 g de Camarão Moçambique 32/48 Pescanova
- 2 c. de café de alho picado
- azeite, manteiga e sal q.b.
- 2 c. de sopa rasas de grãos de mostarda
- 200 g de mini tomate de rama
- 200 ml de natas
- 1 c. de sopa rasa de mostarda
- 3 hastes de aneto (ou endro) fresco
- 400 g de batatinhas novas

Preparação

1. Descongele o Pregado. Faça 2 cortes transversais na superfície (sem chegar à espinha), tempere-o de sal e, ao longo de cada corte, disponha 1/2 c. de café de grãos de mostarda ligeiramente desfeitos no almofariz e nozes de manteiga.

2. Disponha o Pregado numa assadeira untada de manteiga e pincelada de azeite. Em redor coloque os mini tomates pincelados de azeite e leve a forno pré-aquecido a 200°, durante aprox. 20 min.

3. Descasque os Camarões (previamente descongelados), deixando apenas as caudas. Tempere de sal e leve a saltear em azeite e Alho Picado durante aprox. 2 min. de cada lado.

4. Numa tigela misture os restantes grãos de mostarda, as natas e a mostarda. Juntes as folhas de aneto e tempere com uma pitada de sal. Deite o molho na frigideira onde salteou os Camarões e mexa até engrossar. Junte ao molho os Camarões e deite tudo na assadeira.

5. Sirva com as batatas cozidas salteadas em azeite e alho.

Produtos Associados

Camarão Moçambique Grande 32/48

800 g

Camarão Moçambique 22/34

400 g

Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g