



## Torricado de Camarão com Alho e Manteiga



### Ingredientes

- 1 embalagem de Camarão Moçambique Pescanova
- Pão de Mafra
- Dentes de alho
- Manteiga
- Vinho Branco
- Azeite
- Sal e pimenta q.b.
- Piri-piri q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Cortar o pão de Mafra às fatias e torrar numa frigideira até ficarem bem douradas.
2. Retirar as fatias de pão da frigideira e raspar com um dente de alho cru. Adicionar um fio de azeite em cada uma das fatias.
3. Regar a frigideira com um fio de azeite e grelhar os Camarões de Moçambique Pescanova inteiros. Temperar com sal, pimenta, alho e piri-piri.
4. Adicionar o vinho branco e deixar cozinhar até que o álcool evaporar. Por fim, adicionar uma colher de manteiga para dar mais cremosidade ao molo.
5. Colocar tudo sobre as fatias de pão já tostado.
6. Servir quente!

## Produtos Associados



**Camarão de Moçambique Brown CB Selvagem**

2 kg



**Camarão de Moçambique CB Selvagem**

2 kg



**Camarão de Moçambique Jumbo CB Selvagem**

2 kg