



## Camarão á Bulhão Pato



### Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Gigante PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 5 dentes de alho
- 100 ml de vinho branco
- Sal q.b.
- 1 molho de coentros
- 1 limão



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

### Preparação

1. Descongelar o Camarão Gigante, passar por água fria corrente e escorrer.
2. Cobrir o fundo de uma frigideira funda e larga com azeite e amolecer os dentes de alho laminados. Depois, regar com o vinho branco e deixar ferver por 2 a 3 min., para evaporar ligeiramente.
3. Juntar o Camarão Gigante, temperar com sal, tapar e cozinhar por 5 a 7 min., virando os Camarões a meio do tempo.
4. Acrescentar os coentros picados grosseiramente e deixar envolver os sabores por 1 a 2 min. agitando o tacho.
5. Adicionar o sumo de limão e servir quente com pão torrado.

## Produtos Associados



**Camarão  
Vannamei  
Gigante 8/16**

800 g