



Camarão ao Alho, Orégãos e Azeite



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Gigante PESCANOVA
- 75 ml de azeite
- Sal q.b.
- 4 c. de sopa de orégãos secos
- 4 dentes de alho



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os Camarões, cortar ao meio no sentido longitudinal, colocar com a casca para baixo no tabuleiro do forno forrado com papel de alumínio.
2. Numa taça misturar o azeite, sal, os orégãos e o alho picado finamente. Regar os Camarões com o molho e levar a forno pré-aquecido a 180° C por 10 a 15 min. (dependendo do forno), até ficarem cor de laranja mas com uma textura succulenta (para não secarem).
3. Servir de imediato.

Produtos Associados



**Camarão
Vannamei
Gigante 8/16**

800 g