



Camarão ao Limão e Tomilho na Air Fryer



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão de Moçambique Grande 32/48 800 g Pescanova
- Sal q.b.
- Azeite q.b.
- 1 limão
- Tomilho q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o camarão, passar por água fria corrente e escorrer muito bem. Colocar num recipiente temperado com sal, um fio de azeite generoso, raspa e sumo de limão e tomilho a gosto. Envolver bem e marinar por 5 a 10 minutos.
2. Escorrer o camarão da marinada e dispor na grelha do cesto da air fryer sem sobrepor. Regar com um ligeiro fio de azeite ou borrifar com azeite e cozinhar a 200° C por 6 a 7 minutos (dependendo da air fryer) virando a meio do tempo.
3. Servir quente!

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

800 g