



Camarão ao Manjericão e Tomate Seco



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão de Moçambique 32/48 800 g Pescanova
- Sal q.b.
- 3 dentes de alho grandes
- 4 tomates secos (podem ser em azeite)
- Manjericão q.b.
- Azeite q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os camarões e tempere com sal, os dentes de alho laminados, o tomate seco aos pedaços e folhas de manjericão a gosto.
2. Cubra com azeite o fundo de uma frigideira antiaderente grande, deixe aquecer bem e salteie os camarões com o seu tempero por 6 a 7 min. aprox., virando a meio.
3. Sirva quente com pão torrado.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
22/34**

Embalagem: **400 g**



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

Embalagem: **800 g**



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

Embalagem: **800 g**



**Camarão
Vannamei Extra
24/40**

Embalagem: **800 g**



**Camarão
Vannamei
Grande 40/48**

Embalagem: **800 g**