



# Camarão ao Mel, Laranja e Cebolinho



## Ingredientes

- 1 emb. de Vannamei Gigante PESCANOVA
- 1 laranja grande
- 2 c. de sopa de mel
- Cebolinho q.b.
- Azeite q.b.
- Sal q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

## Preparação

1. Descongelar o Camarão Gigante e cortar ao meio no sentido longitudinal. Limpar o interior da cabeça.
2. Raspar a laranja.
3. Misturar o sumo da laranja e metade das raspas com o mel e 4 pés de cebolinho picados.
4. Dispor (sem sobrepor) as metades de Camarão Gigante num tabuleiro de forno largo untado com azeite, salpicar com sal, regar com o molho de laranja, mel e cebolinho e 1 fio de azeite generoso. Levar a forno pré-aquecido a 180° C por 10 a 15 min. (dependendo do forno).
5. Retirar e servir de imediato salpicado com a restante raspa de laranja e cebolinho picado. Acompanhado de salada de alface, laranja e amêndoas torradas.

## Produtos Associados



**Camarão  
Vannamei  
Gigante 8/16**

800 g