Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão ao Sal e Especiarias na Frigideira



Ingredientes

- 400 g de Camarão de Vannamei 24/40 PESCANOVA
- 1 kg de sal grosso
- 1 colher de sopa de gengibre em pó
- 1 colher de sobremesa de pimenta preta
- 1 colher de sopa de pimentão doce

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Camarão, passar por água fria corrente e reservar.

2. Misturar bem o gengibre em pó, a pimenta preta e o pimentão doce com o sal, colocar numa frigideira larga, dispor os camarões sem os sobrepor, calcando ligeiramente, tapar a frigideira e cozinhar em lume médio 5 min. aprox. (após começar a libertar calor). Virar os Camarões e cozinhar mais 5 min. aprox.

3. Servir quente.

Produtos Associados



Camarão Cozido Refrigerado 40/60

500 g



Camarão Moçambique 22/34

400 g



Camarão Moçambique Cozido 30/40

500 g



Camarão Moçambique Grande 32/48

800 g



Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g



Camarão Vannamei Extra 24/40

800 g



Camarão Vannamei Grande 40/48

800 g