



## Camarão com Cerveja



### Ingredientes

#### Para o Camarão:

- Camarão de Moçambique PESCANOVA 1 emb.
- Óleo de coco q.b.
- Sal q.b.
- Gengibre ralado 3 colheres de sopa
- Cebola pequena 1 unid.
- Dentes de alho 2 unid.
- Cerveja 100 ml

#### Para finalizar:

- Cebolinho q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
229 Kcal	3 g	19 g	14 g

## Preparação

### Preparação do Camarão:

1. Descongelar o **Camarão**.
2. **Passar** por **água fria** corrente e escorrer bem.
3. Numa **assadeira** bem larga generosamente untada com óleo de coco, **dispor os Camarões**.
4. **Temperar** com sal, o gengibre, a cebola e o alho **ralados**.
5. **Regar** com a **cerveja**.
6. **Levar a forno** pré-aquecido a **200° C** por 10 min.
7. **Mexer** e voltar a **levar ao forno** por mais **5 a 8 min.** (dependendo do forno).

### Para terminar:

8. **Servir** de imediato, **salpicado** com cebolinho.

---

## Produtos Associados

---



**Camarão  
Moçambique  
Grande 32/48**

Embalagem: **800 g**