



Camarão com Laranja e Cardamomo na Air Fryer



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Vannamei Grande Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- 1 c. de sopa de cardamomo
- 1 laranja grande



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, pimenta preta, um fio de azeite generoso, o cardamomo ligeiramente esmagado no almofariz (para libertar mais sabor), raspa e sumo da laranja. 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 8 minutos (dependendo da air fryer), virando a meio do tempo se necessário.
3. Servir quente com fatias de pão integral torradas.

Produtos Associados



**Camarão
Vannamei
Grande 40/48**

800 g



**Camarão
Vannamei 24/32**

400 g



**Camarão
Vannamei
Gigante 8/16**

800 g