Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão de Moçambique Grande à Mediterrânica no Forno

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

Ingredientes

Para o Camarão, Tomate e Azeitonas:

- 1 Embalagem Camarão de Moçambique
  Camarão De Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- 200 g Tomate cereja
- 100 g Queijo feta
- 75 gAzeitonas pretas
- Azeite q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Manjericão q.b.

Preparação

Preparação do Camarão:

1. Descongelar o **Camarão de Moçambique.**
2. Passar por água fria corrente e **escorrer** bem.

Preparação para o forno:

3. Numa assadeira larga dispor o **Camarão de Moçambique**, o tomate cereja e as azeitonas.
4. Regar com azeite, temperar de sal, pimenta preta moída na hora e folhas de manjericão e **envolver**.
5. **Espalhar** bem.
6. Levar a **forno** pré-aquecido a **180° C** por **15 a 18 min. aprox.** (dependendo do forno).

Para finalizar:

7. Retirar o **Camarão de Moçambique** do forno.
8. Salpicar com o **queijo feta esfarelado** e folhas de **manjericão** fresco.
9. Servir de **imediato**.

Produtos Associados

Camarão Moçambique Grande 32/48

800 g