Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão de Moçambique no Forno aos Três Citrinos e Cardamomo

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

Ingredientes

- 1 embalagem de Camarão de Moçambique 32/48 Pescanova
- 2 limas
- 2 c. de sopa de xarope de agave
- 1 limão grande
- 1 laranja grande
- 1 cálice de aguardente (facultativo)
- 1 c. de sopa de cardamomo
- Azeite q.b.
- Sal q.b.

Preparação

1. Descongelar o Camarão de Moçambique, passar por água fria corrente e escorrer bem;
2. Cortar os citrinos em rodelas finas e cobrir uma assadeira larga, dispor os camarões em cima sem sobrepor. Temperar com sal, o cardamomo ligeiramente esmagado, o xarope de agave, 1 fio de azeite generoso e a aguardente (facultativo). Levar a forno prá-aquecido a 180° C por 15 a 18 minutos (dependendo do forno). A meio do tempo regar os camarões com o molho;
3. Servir os camarões com tostas.

Produtos Associados

Camarão Moçambique Grande 32/48

800 g

Camarão Moçambique 22/34

400 g

Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g