



Camarão de Moçambique no Forno by Nelson Évora



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Moçambique 32/48 Pescanova
- Alho
- Malagueta
- Sal
- Salsa
- Limão
- Azeite

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 30-
60 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele o camarão.
2. Coloque num recipiente o alho e a malagueta picados, o sumo de limão e o azeite. Misture.
3. Tempere o camarão com sal e regue com o molho preparado anteriormente.
4. Coloque o camarão no forno a 200°C durante 10 min. Retire e está pronto a servir.

Produtos Associados



Camarão
Moçambique
Grande 32/48

Embalagem: 800 g



Camarão
Moçambique
Médio 48/64

Embalagem: 800 g



Camarão
Moçambique
22/34

Embalagem: 400 g