



Camarão Frito



Ingredientes

- 1 Kg de Camarão Pescanova
- 2 limões sumo
- sal e pimenta q.b.
- azeite q.b.
- 5 dentes de alho esmagados
- algumas gotas de piri-piri (opcional)

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
231 Kcal	2 g	27 g	14 g

Preparação

1. Tempere o Camarão, descongelado, com sal, pimenta e sumo de limão e deixe repousar, no frigorífico, por 30 min.
2. Numa frigideira com azeite deite os dentes de alho e o Camarão. Frite, até que os camarões fiquem rosados. Retire-os para uma travessa.
3. No molho de fritar os camarões acrescente um pouco do sumo de limão e Piri-piri. Deixe cozer o molho, em lume brando.
4. Cubra os camarões com o molho e acompanhe com pão torrado.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
22/34**

Embalagem: **400 g**



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

Embalagem: **800 g**



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

Embalagem: **800 g**



**Camarão
Vannamei Extra
24/40**

Embalagem: **800 g**



**Camarão
Vannamei
Grande 40/48**

Embalagem: **800 g**