



## Camarão Grelhado



### Ingredientes

- 16 Camarões de Moçambique Pescanova
- sumo de ½ limão
- manteiga: 60 g
- alho: 2 dentes
- salsa picada: 1 ramo
- sumo de limão: 1/2
- tabasco: algumas gotas (opcional)
- azeite, sal e pimenta q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de  
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
207 Kcal	1 g	13 g	17 g

### Preparação

1. Faça uma incisão, no dorso dos camarões, sem estarem totalmente descongelados, no sentido do comprimento e retire a tripa. Tempere de sal, pimenta e sumo de limão e deixe a marinar por 1h, no frigorífico.
2. Grelhe o camarão, aberto sobre uma grelha quente, ligeiramente untada de azeite. Disponha os camarões com a casca para baixo e deixe grelhar 2-3 min. (de acordo com o tamanho do camarão), ou até estarem rosados, vire-os. Deixe grelhar mais 1min. Retire e reserve.
3. Para o molho, derreta a manteiga, junte os dentes de alho, a salsa, o sumo de limão e algumas gotas de Tabasco. Sirva o camarão temperado com o molho. Nota: Se os camarões forem pequenos, pode grelhar sem os abrir.

## 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**