Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarão Moçambique ao Mel e Cebolinho by Nuno Markl

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 400 g de Camarão de Moçambique Grande Pescanova
- 3 c. de sopa de molho de soja
- 2 c. de sopa de sumo de limão
- 2 c. de sopa de azeite
- 1 c. de sopa de óleo de coco
- 1 c. de sopa de mel
- Cebolinho q.b.

Preparação

1. Descongele e descasque os Camarões de Moçambique, deixando a cauda, a seguir retire a tripa e passe por água fria corrente.

2. No wok, aqueça o azeite com o óleo de coco, junte os Camarões e salteie por 2 a 3 min., acrescente o mel, o molho de soja e o sumo de limão (previamente misturados) e envolva bem com os Camarões. Cozinhe por mais 3 a 4 min. em lume médio, salteando para cozinhar de todos os lados.

3. Sirva os Camarões quentes, generosamente salpicados com cebolinho picado.

Produtos Associados

Camarão Moçambique Grande 32/48

800 g

Camarão Moçambique 22/34

400 g

Camarão Moçambique Brown CB 60/80

1 kg

Camarão Moçambique Cozido 30/40

500 g

Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g