



Camarão Moçambique ao Mel e Cebolinho by Nuno Markl



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.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

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

Embalagem: 800 g



Camarão
Moçambique
22/34

Embalagem: 400 g