



Camarão Moçambique no Forno com Pimentos by Pedro Ribeiro



Ingredientes

- 400 g de Camarão de Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- 250 g de pimentinhos
- 6 chalotas
- Azeite q.b.
- Orégãos q.b.
- Sal q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele o Camarão de Moçambique, passe por água fria corrente e reserve.
2. Corte os pimentos em rodela finas e lamine finamente as chalotas.
3. Cubra o fundo de uma assadeira larga com azeite, disponha os pimentos e as chalotas e, em cima, distribua os Camarões sem os sobrepor. Tempere de sal, salpique generosamente com orégãos e regue com um fio de azeite.
4. Leve os Camarões de Moçambique a forno pré-aquecido a 200°, por 12 a 15 min. (dependendo do forno).
5. Sirva quente.

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**