



Camarão no Forno à Mediterrânica com Alecrim



Ingredientes

- 400 g de Camarão de Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- Azeite q.b.
- 8 dentes de alho
- 16 azeitonas pretas
- 200 g de tomate cereja de rama
- Sal q.b.
- Alecrim q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Camarões de Moçambique e descasque deixando apenas as cabeças e as caudas.
2. Numa assadeira larga com o fundo coberto de azeite disponha os Camarões (sem os sobrepor) e em seu redor os dentes de alho descascados, as azeitonas e os tomates cereja. Depois, tempere de sal, junte alecrim a gosto e regue com um fio de azeite.
3. Leve os Camarões de Moçambique a forno pré-aquecido a 180°, por 10 a 12 min. aprox., regando tudo com o azeite quente a meio do tempo.
4. Sirva quente.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
22/34**

400 g



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

800 g



**Camarão
Vannamei Extra
24/40**

800 g



**Camarão
Vannamei
Grande 40/48**

800 g