



Camarão no Forno com Alho e Orégãos



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- Orégãos secos q.b.
- 4 dentes de alho
- 50 ml de vinho branco
- 25 ml de brandy

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

Preparação

1. Descongele os camarões.
2. Cubra generosamente o fundo de uma assadeira grande com azeite e disponha os camarões bem escorridos sem os sobrepor.
3. Tempere os camarões com sal, orégãos secos, os dentes de alho picados finamente e regue com o vinho branco e o brandy. Vire os camarões para que incorporem bem o azeite e os temperos.
4. Leve a forno pré-aquecido a 200° por 18 minutos aproximadamente (dependendo do forno), na posição do meio, com calor inferior e superior.

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
Grande 40/48**

Embalagem: **800 g**



**Camarão
Vannamei Extra
24/40**

Embalagem: **800 g**