



# Camarão no forno com Parmesão by Lourenço Ortigão



## Ingredientes

- 1 emb. de Camarão de Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- 2 Colheres de Sopa de Azeite
- 5 Dentes de Alho
- 1 Colher de Sopa de Salsa Picada
- 1/4 Cháv. de Queijo Parmesão Ralado
- Sumo de 1 Limão
- Sal e Pimenta q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

## Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 200°C e coloque o azeite no fundo de uma travessa de forno.
2. Coloque os Camarões, junte o restante azeite, alho, salsa e parmesão.
3. Tempere com sal e pimenta a gosto. Leve ao forno e cozinhe por cerca de 8 minutos.
4. Sirva imediatamente, polvilhado com um pouco de salsa.

[tshdnbs-19]

# Produtos Associados



**Camarão  
Moçambique  
Grande 32/48**

Embalagem: **800 g**



**Camarão  
Moçambique  
22/34**

Embalagem: **400 g**



**Camarão  
Moçambique  
Médio 48/64**

Embalagem: **800 g**