



# Camarão Salteado com Gengibre aos Coentros e Sésamo



## Ingredientes

- 400 g de Camarão de Moçambique Grande Pescanova
- 3 dentes de alho
- 1 limão
- 1 cháv. de café de vinho branco
- 1 c. de sobremesa de gengibre fresco ralado
- Coentros e erva príncipe q.b.
- Sementes de sésamo q.b.
- Azeite e sal q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de  
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

## Preparação

1. Descongele o Camarão de Moçambique, escorra e junte sal, o gengibre fresco ralado, erva príncipe a gosto, 2 dentes de alho e sumo de limão. Deixe marinar por 30 min. no frio.
2. Salteie o Camarão de Moçambique em azeite e 1 dente de alho picado por 8 a 10 min. aprox., virando a meio. Refresque com o vinho branco, deixe evaporar em lume médio / alto por 1 a 2 min. e desligue.
3. Sirva o Camarão salpicados com coentros frescos picados e sementes de sésamo.

# Produtos Associados



Camarão  
Moçambique  
Grande 32/48

Embalagem: 800 g



Camarão  
Moçambique  
22/34

Embalagem: 400 g