



Camarão Vannamei Gigante ao Rosé, Pimenta Rosa e Tomilho



Ingredientes

- 1 embalagem de CAMARÃO VANNAMEI GIGANTE 800G PESCANOVA
- 100 ml de vinho rosé
- 1 chalota
- 1 c. de sopa de grãos de pimenta rosa
- Tomilho q.b.
- Azeite e sal q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o **Camarão Vannamei Gigante**, passar por água fria corrente e escorrer bem;
2. Numa frigideira antiaderente larga e alta, amolecer em azeite a chalota picada finamente, acrescentar os grão de pimenta rosa e o vinho rosé e deixar ferver 1 a 2 minutos;
3. Juntar o camarão, temperar com sal e saltear por 3 a 4 minutos; virar, acrescentar folhinhas de tomilho e saltear durante mais 3 a 4 minutos;
4. Servir os camarões salteados ao molho de rosé e pimenta rosa salpicados com tomilho, acompanhados com salada verde.

Produtos Associados



**Camarão
Vannamei
Gigante 8/16**

800 g