



Camarão Vannamei Gigante no Forno à Aguardente, Alho e Especiarias



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-
30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de CAMARÃO VANNAMEI GIGANTE 800G PESCANOVA
- 100 ml de aguardente
- 8 dentes de alho
- 1 limão
- 1 c. de sobremesa de paprica
- 1 c. de café de pimenta preta
- 1 c. de chá de açafraão
- Sal e azeite q.b.
- Coentros q.b.

Preparação

1. Descongelar o **Camarão Vannamei Gigante**, passar por água fria corrente, escorrer, distribuir por uma assadeira larga e temperar com um bom punhado com sal e um fio de azeite generoso;
2. Esmagar os dentes de alho e dispor na assadeira;
3. Misturar a aguardente com as especiarias, regar os camarões gigantes, envolver bem e levar ao forno pré-aquecido a 200° C por 15 a 18 minutos (dependendo do forno); virar os camarões gigantes a meio do tempo;
4. Servir os camarões assados, salpicados com coentros picados, regados com sumo de limão e acompanhados com fatias de broa torrada no forno.

Produtos Associados



**Camarão
Vannamei
Gigante 8/16**

800 g