



Camarão Vannamei Gigante no Forno Com molho de Manteiga, Limão e Salsa



Ingredientes

- 1 embalagem de CAMARÃO VANNAMEI GIGANTE 8/16 PESCANOVA
- 50 g de manteiga
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- Limão e salsa q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o camarão, abrir ao meio no sentido longitudinal, retirar a tripa, untar com azeite, temperar com sal, dispor no tabuleiro do forno sem sobrepor e levar ao forno pré-aquecido a 180° C por 10 a 15 minutos aprox. (dependendo do forno) - até ficarem cor de laranja, mas com uma textura suculenta (para não secarem);
2. Derreter a manteiga, juntar salsa picada em abundância e 4 a 5 c. de sopa de sumo de limão e mexer bem;
3. Servir os camarões de imediato regados com o molho de manteiga, salsa e limão.

Produtos Associados



Camarão
Vannamei
Gigante 8/16

800 g