



Camarões à Moçambicana no Forno



Ingredientes

- 1 embalagem de Camarões de Moçambique PESCANOVA
- 100 g de manteiga à temperatura ambiente
- 4 dentes de alho
- Piri-piri fresco a gosto
- Sal q.b.
- 100 ml de cerveja
- Azeite q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os Camarões, passe por água fria corrente e escorrer bem. Abrir os Camarões pelo dorso e retirar a tripa.
2. Misturar a manteiga, o alho picado finamente, o piri-piri e sal. Barrar os camarões numa assadeira grande. Deixar marinar por 1 hora no mínimo.
3. Regar os camarões com a cerveja e um fio de azeite generoso e levar a forno pré-aquecido a 200° por 15 a 20 min.
4. Servir de imediato.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

Embalagem: **800 g**



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

Embalagem: **800 g**



**Miolo de
Camarão 80/100**

Embalagem: **350 g**



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

Embalagem: **250 g**



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**

Embalagem: **200 g**