



Camarões Flambeados



Dificuldade



Média

Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



3 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Moçambique 22/34 Pescanova
- 6 dentes de alho laminados
- 2 cebolinhas cortadas em gomos
- 1 c. sopa de raspa de casca de limão
- 1 c. sobremesa de gengibre ralado
- 2 c. sopa de molho de soja
- óleo de girassol
- 1/2 cálice de conhaque

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
168 Kcal	3 g	16 g	11 g

Preparação

1. Descasque os camarões e envolva-os numa mistura de alho, cebolinhas, raspa de casca de limão, gengibre e soja.
2. Aqueça o óleo de girassol e frite os camarões por um minuto. Junte a mistura do tempero e deixe cozinhar mais 5 min.
3. Adicione o conhaque e flameje. Sirva quente sobre uma camada de folhas de manjericão e fatias de manga.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
22/34**

Embalagem: **400 g**



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

Embalagem: **800 g**



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

Embalagem: **800 g**