



Camarões Jumbo Salteados ao Limão



Ingredientes

- 8 Camarões Jumbo PESCANOVA
- Sal q.b.
- Azeite q.b.
- 2 malaguetas frescas grandes (facultativo)

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Proteínas	Lípidos
118 Kcal	10 g	9 g

Preparação

Descongele os Camarões. A seguir, coloque-os numa panela com bastante água com sal já a ferver e escale-os por 2 a 3 min. (depois de levantar fervura).

Escorra-os e seque bem com papel absorvente. A seguir, salteie em lume médio numa frigideira antiaderente com bastante azeite por 2 min. de cada lado aprox., salpicando com as malaguetas cortadas em rodela finas.

Sirva quente regado com sumo de limão e malaguetas.

Produtos Associados



Gambão Argentino para o Forno

Embalagem: **800 g**



Gambão da Argentina Cozido (20/30)

Embalagem: **500 g**



Camarão Moçambique Cozido 30/40

Embalagem: **500 g**



Camarão Cozido Refrigerado (40/60)

Embalagem: **500 g**



Camarão Vannamei Grande 40/48

Embalagem: **800 g**



Camarão Vannamei Extra 24/40

Embalagem: **800 g**