



Coroa de Camarão com Molho Rápido Aioli



Ingredientes

- Camarão Cozido Refrigerado (40/60) 500 g Pescanova
- 3 dentes de alho
- 3 c. de sopa de maionese
- 1 c. de café de sumo de limão
- 1 c. de café de azeite
- Pimenta preta q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Pique os alhos muito finamente e misture muito bem com a maionese, o sumo de limão e o azeite até ficar com um molho homogéneo. Tempere a gosto com pimenta preta moída na hora, misture, verta para uma tacinha, coloque no centro da Coroa de Camarão e sirva fresco.

Produtos Associados



Camarão Cozido Refrigerado (40/60)

Embalagem: **500 g**



Gambão da Argentina Cozido (20/30)

Embalagem: **500 g**



Camarão Moçambique Cozido 30/40

Embalagem: **500 g**



Camarão Cozido Refrigerado (80/100)

Embalagem: **500 g**