



Espetada de Camarão



Ingredientes

- 1 emb. Camarão Vannamei 40/48 800g Pescanova
- 4 c. sopa de alho picado
- 1 limão (sumo)
- sal e pimenta q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 30-
60 min

Nº de pessoas

5 ou +
Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
77 Kcal	2 g	16 g	1 g

Preparação

1. Corte as cabeças do Camarão e descasque, deixando os rabinhos. Coloque os Camarões numa travessa e tempere com o sumo de limão, o sal, a pimenta moída na altura e o Alho Picado. Deixe os Camarões nesta marinada durante 2-3 horas.
2. Distribua os Camarões por 4 espetos e coloque-os sobre o grelhador previamente aquecido, durante 3-5 min., até os Camarões ficarem firmes e alourados.
3. Acompanhe com batata cozida polvilhada de salsa e com uma noz de manteiga.

Produtos Associados



**Camarão
Vannamei Extra
24/40
800 g**



**Camarão
Vannamei
Grande 40/48
800 g**