



Espetadas de Camarão com Alho e Limão



Ingredientes

- 1 emb. Camarão Vannamei Grande 40/48 800g Pescanova
- 1 limão (sumo)
- 2 dentes de alho
- azeite q.b.
- espetos de bambu q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
144 Kcal	1 g	16 g	9 g

Preparação

1. Descongele os Camarões debaixo de água corrente durante alguns mins. Em seguida, retire a cabeça, descasque os camarões deixando apenas a cauda e coloque aprox. 5 camarões num espeto de bambu.
2. Pique o alho. Numa frigideira bem quente, leve o alho a fritar num pouco de azeite. Insira em seguida as espetadas, deixando fritar aprox. 3 min. de cada lado, até estarem douradas. Adicione o sumo de limão e deixe apurar.
3. Sirva imediatamente. Recomendamos acompanhar com arroz.

Produtos Associados



**Camarão
Vannamei
Grande 40/48**

800 g



**Camarão
Vannamei**

2 kg



**Camarão
Vannamei 24/32**

400 g



**Camarão
Vannamei Extra
24/40**

800 g



**Camarão
Vannamei
Gigante 8/16**

800 g