



Espetos de Camarão Aromáticos no Forno



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão de Moçambique PESCANOVA
- Sal, gengibre e alho em pó q.b.
- Orégãos, coentros e salsa q.b.
- 3 dentes de alho
- 1 lima
- Brandy e azeite q.b.
- 100 ml de maionese fria
- 1 malagueta fresca (facultativo)

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os Camarões de Moçambique, passar por água fria corrente, escorrer bem e temperar de sal, 1 c. de sopa de gengibre em pó, 2 c. de sopa de alho em pó, 2 c. de sopa de orégãos e sumo de lima. Envolver bem.
2. Colocar 3 Camarões em cada espeto, dispor numa assadeira larga e regar com 25 ml de brandy e um fio de azeite. Levar a forno pré-aquecido a 180° C por 15 a 18 min. (dependendo do forno).
3. Misturar a maionese com os coentros, a salsa e a malagueta picados.
4. Servir os espetos de Camarão com a maionese de ervas e malagueta e tostas ou pão torrado.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

Embalagem: **800 g**