



Gambão Argentino ao Mel e Gengibre



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Gambão Argentino Pescanova
- 1 c. de chá de alho picado
- 1 c. de chá de gengibre ralado
- 3 c. de sopa de mel
- 3 c. de sopa de molho de soja
- sal qb
- 1 lima
- 1 malagueta (facultativo)
- Manteiga q.b.

Preparação

1. Descongele o gambão e tempere com um pouco de sal. Reserve.
2. Faça o molho de alho picado, gengibre, mel, molho de soja e sumo de lima, regue o gambão e deixe marinar entre 30 min a 1 h (se gostar, junte uma malagueta partida às rodelas).
3. Unte uma assadeira com manteiga, disponha o gambão sem sobrepor e leve a assar a forno pré-aquecido a 200°C durante cerca de 15 min (dependendo do forno).
4. Sirva com salada de agriões, tâmaras e laranja.

Produtos Associados



Camarão Cozido Refrigerado 60/80
500 g



Camarão Cozido Vannamei 40/60
1 kg



Gambão Argentino Gigante 14/22
800 g



Camarão Vannamei Gigante 8/16
800 g



Camarão Vannamei 24/32
400 g



Gambão da Argentina Cozido 20/30
500 g