



Gambão Argentino Gigante aos Coentros e Gengibre



Ingredientes

- 1 emb. de Gambão Argentino Pescanova
- 2 limas
- 2 c. de chá de gengibre fresco ralado
- 1 ramo pequeno de coentros
- azeite e sal q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
130 Kcal	0,0 g	13 g	9 g

Preparação

1. Deixe o Gambão descongelar. Seque e tempere com sal, sumo e raspa das duas limas, o gengibre ralado e as folhas dos coentros picadas. Deixe marinar 15 min. no frigorífico.
2. Cubra o fundo de um tabuleiro com azeite, disponha os Gambões escorridos da marinada, mas ainda com os coentros e, sem os sobrepor regue com um ligeiro fio de azeite e leve a forno pré-aquecido a 200°, durante 7-8 min.
3. Acompanhe com arroz branco com amêndoas torradas, polvilhado com raspa de lima.

Produtos Associados



**Gambão
Argentino para o
Forno**

Embalagem: **800 g**