



Gambão Argentino Grelhado



Ingredientes

- 1 emb. de Gambão Argentino Pescanova
- Sal q.b.
- Azeite q.b.
- 1 limão (facultativo)

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



5 ou +
Pessoas

Preparação

1. Descongele o gambão, corte os bigodes mais compridos, tempere com um bom punhado de sal e reserve.
2. Unte generosamente uma frigideira-grelha com azeite, deixe aquecer bem e grelhe o gambão (bem escorrido) 2 a 3 min. de cada lado aprox. (sem os sobrepor e afastados uns dos outros).
3. Sirva o gambão grelhado regado com sumo de limão.

Produtos Associados



Gambão Argentino para o Forno

Embalagem: **800 g**



Gambão da Argentina Cozido (20/30)

Embalagem: **500 g**



Camarão Moçambique Cozido 30/40

Embalagem: **500 g**



Camarão Cozido Refrigerado (40/60)

Embalagem: **500 g**



Camarão Vannamei Grande 40/48

Embalagem: **800 g**



Camarão Vannamei Extra 24/40

Embalagem: **800 g**