



## Gambão Fácil de Descascar à Bulhão Pato



### Ingredientes

- 1 emb. de Gambão Fácil de Descascar PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 4 dentes de alho
- Sal q.b.
- 100 ml de vinho branco
- 1 molhinho de coentros
- 1/2 limão
- Pão torrado q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Descongelar o Gambão Fácil de Descascar e escorrer.
2. Cobrir o fundo de uma frigideira funda e larga com azeite e amolecer os dentes de alho laminados.
3. Juntar o Gambão Fácil de Descascar, temperar com sal, regar com o vinho branco e deixar ferver por 1 a 2 min.
4. Tapar e cozinhar por 5 a 7 min., virando o Gambão a meio do tempo.
5. Acrescentar os coentros picados grosseiramente e deixar envolver os sabores por 1 a 2 min.
6. Adicionar o sumo de limão e servir quente com pão torrado.

## Produtos Associados



**Gambão  
Argentino, Fácil  
Descascar 21/25**

300 g