



Gambão Fácil de Descascar ao Alho e Oregãos na Air Fryer



Ingredientes

- 1 emb. de Gambão Fácil de Descascar 21/25 300 g Pescanova
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- 2 dentes de alho
- 1 c. de chá de orégãos secos
- 1 c. de chá de pimentão doce



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o camarão e escorrer muito bem. Colocar num recipiente temperado com sal, um fio de azeite generoso, o alho picado, os orégãos secos e o pimentão doce. Envolver bem e marinar por 5 a 10 minutos.
2. Escorrer o camarão da marinada e dispor na grelha do cesto da air fryer sem sobrepor. Regar com um ligeiro fio de azeite ou borrifar com azeite e cozinhar a 200° C por 6 a 7 minutos (dependendo da air fryer) virando a meio do tempo.
3. Servir o camarão com o molho que fica no cesto da air fryer, salpicado com orégãos secos, acompanhado com salada verde.

Produtos Associados



Gambão Argentino, Fácil Descascar 21/25

300 g