



## Gambão no Forno com Endro, Limão e Piripíri



### Ingredientes

- 1 emb. de GAMBÃO PESCANOVA
- 3 dentes de alho
- 1 limão
- Sal e pimenta Cayenne ou piripíri q.b.
- Endro q.b.
- Azeite q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Descongelar o gambão, descascar o corpo, mantendo as cabeças e as caudas;
2. Forrar uma assadeira com papel de alumínio (com a parte brilhante para cima), dispor o gambão e temperar 30 minutos antes de ir ao forno com sumo de limão abundante, sal grosso, endro, alho laminado e desfazer 1 ou 2 malaguetas de pimenta Cayenne ou 1 ou 2 malaguetas de piripíri;
3. Regar generosamente com azeite e levar ao forno pré-aquecido a 180° C por 10 minutos aproximadamente;
4. Servir de imediato, acompanhado com arroz branco, salada e pão.

## Produtos Associados



**Gambão  
Argentino  
Selvagem**

2 kg