



Gambão Salteado com Tomate Seco e Parmesão



Ingredientes

- 1 emb. Gambão Fácil de Descascar Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- 2 dentes de alho
- 6 unid. de tomate seco
- 4 c. de sopa de queijo parmesão ralado
- Orégãos q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Gambão, passar por água fria corrente, escorrer muito bem e temperar de sal e pimenta preta.
2. Numa frigideira larga antiaderente com o fundo com azeite quente, deitar o alho picado finamente, o tomate seco cortado em metades e o Gambão e saltear por 5 a 7 min. virando os gambões a meio do tempo. Depois, acrescentar o queijo parmesão ralado e orégãos e saltear por mais 1 a 2 min. para envolver os sabores.
3. Servir de imediato com pão torrado.

Produtos Associados



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

300 g