



Miolo de Camarão com Manteiga de Alho



Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo Camarão 80/100 350 g Pescanova
- 2 dentes de alho; 1 ramo de salsa
- 1 pitada de sal
- 125 g manteiga à temperatura ambiente
- 1 pitada de pimenta preta
- 1/2 c. chá de sumo de limão
- 1 limão pequeno
- cubos de pão frito

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
429 Kcal	19 g	20 g	31 g

Preparação

1. Descasque o alho e esmague com o sal. Pique a salsa e reserve metade. Misture a manteiga com o alho, a salsa picada, a pimenta e o sumo de limão.
2. Unte um prato de ir ao forno com esta mistura. Ligue o forno a 240°. Coloque o Miolo de Camarão no prato e distribua a manteiga com a restante salsa por cima.
3. Leve ao forno 10 a 15 min. até que o camarão esteja em tons de rosa.
4. Sirva enfeitado com o limão, salsa e os cubos de pão frito.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

Embalagem: **350 g**



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

Embalagem: **250 g**



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**

Embalagem: **200 g**



**Miolo de
Camarão
Grande Cozido
40/60**

Embalagem: **200 g**