



Torricado de Camarão com Alho e Manteiga



Ingredientes

- 1 embalagem de Camarão Moçambique Pescanova
- Pão de Mafra
- Dentes de alho
- Manteiga
- Vinho Branco
- Azeite
- Sal e pimenta q.b.
- Piri-piri q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Cortar o pão de Mafra às fatias e torrar numa frigideira até ficarem bem douradas.
2. Retirar as fatias de pão da frigideira e raspar com um dente de alho cru. Adicionar um fio de azeite em cada uma das fatias.
3. Regar a frigideira com um fio de azeite e grelhar os Camarões de Moçambique Pescanova inteiros. Temperar com sal, pimenta, alho e piri-piri.
4. Adicionar o vinho branco e deixar cozinhar até que o álcool evaporar. Por fim, adicionar uma colher de manteiga para dar mais cremosidade ao molo.
5. Colocar tudo sobre as fatias de pão já tostado.
6. Servir quente!

Produtos Associados



**Gambão Forno,
Fácil Descascar**
Embalagem: **650 g**



**Camarão
Vannamei
Gigante 8/16**
Embalagem: **800 g**



**Camarão Cozido
Refrigerado
(80/100)**
Embalagem: **500 g**



**Gambão
Argentino para o
Forno**
Embalagem: **800 g**



**Gambão da
Argentina
Cozido (20/30)**
Embalagem: **500 g**



**Camarão
Moçambique
Cozido 30/40**
Embalagem: **500 g**