



Camarão com Cerveja



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

Para o Camarão:

- Camarão de Moçambique PESCANOVA 1 emb.
- Óleo de coco q.b.
- Sal q.b.
- Gengibre ralado 3 colheres de sopa
- Cebola pequena 1 unid.
- Dentes de alho 2 unid.
- Cerveja 100 ml

Para finalizar:

- Cebolinho q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
229 Kcal	3 g	19 g	14 g

Preparação

Preparação do Camarão:

1. Descongelar o **Camarão**.
2. **Passar** por **água fria** corrente e escorrer bem.
3. Numa **assadeira** bem larga generosamente untada com óleo de coco, **dispor os Camarões**.
4. **Temperar** com sal, o gengibre, a cebola e o alho **ralados**.
5. **Regar** com a **cerveja**.
6. **Levar a forno** pré-aquecido a **200° C** por 10 min.
7. **Mexer** e voltar a **levar ao forno** por mais **5 a 8 min.** (dependendo do forno).

Para terminar:

8. **Servir** de imediato, **salpicado** com cebolinho.

Produtos Associados



Camarão Moçambique Grande 32/48

800 g