



Camarão com Manteiga de Alho e Salsa



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo Camarão 80/100 350 g Pescanova
- 100 g manteiga à temperatura ambiente
- 2 dentes de alho
- 1 ramo de salsa
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 c. de chá de sumo de limão
- 1 limão pequeno
- Cubos de pão frito q.b.

Valores nutricionais por dose

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

Preparação

Conheça o sabor irresistível do Miolo de Camarão com Manteiga de Alho. Esta receita combina a suculência do camarão com a riqueza da manteiga de alho, criando um prato perfeito para qualquer ocasião. Simples de preparar, mas cheio de sabor.

1. **Preparar o Miolo de Camarão:** Descongele o miolo de camarão.
2. **Preparar a Manteiga de Alho:** Misture a manteiga com o alho picado finamente, metade da salsa picada, uma pitada de sal, pimenta preta moída na hora e sumo de limão.
3. **Montar e Assar:** Unte uma assadeira com metade da mistura de manteiga de alho. Espalhe o miolo de camarão na assadeira e distribua a outra metade da mistura de manteiga e a restante salsa picada por cima. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 10 a 12 minutos, dependendo do forno.
4. **Servir:** Sirva com gomos de limão, salsa e cubos de pão frito.

Para explorar mais opções deliciosas, desfrute da combinação exótica e saborosa dos [Espetos de Camarão com Abacaxi Grelhado](#). Ambas as receitas destacam a versatilidade e o sabor único do camarão, garantindo uma experiência culinária memorável.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

250 g



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**

200 g



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

200 g