



Camarão de Moçambique Grande ao Alho, Limão e Cebolinho com Aioli



Ingredientes

- 1 embalagem de Camarão De Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- 7 dentes de alho
- 3 dentes de alho
- 2 gemas de ovo
- Sal e pimenta preta q.b.
- Limão e azeite q.b.
- Cebolinho q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Camarão de Moçambique Grande 32/48 Pescanova, passar por água fria corrente, escorrer bem e temperar com sal, sumo e raspa de um limão e 4 dentes de alho picados. Marinar por 10 minutos;
2. Saltear o Camarão de Moçambique Grande 32/48 Pescanova em azeite por 6 a 8 minutos de cada lado, desligar e salpicar abundantemente com cebolinho picado;

Para o molho:

1. Com a varinha mágica (ou no robot de cozinha) triturar 3 dentes de alho (previamente descascados e picados) com as gemas de ovo inteiras e umas gotas de azeite, logo a seguir, juntar aos poucos e devagar uma chávena de azeite até emulsionar;
2. Temperar com sal e pimenta preta e umas gotas de sumo de limão, envolver bem e reservar no frio até servir;
3. Servir o Camarão de Moçambique Grande 32/48 Pescanova ao alho, limão e cebolinho com o molho aioli para dipar.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g