



Camarão De Moçambique Grande Com Pasta De Tremoço Para Dipar



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de CAMARÃO DE MOÇAMBIQUE GRANDE 32/48 PESCANOVA
- 500 g de tremoços
- 6 c. de sopa de azeite
- 1 c. de chá de pimentão doce
- 1 limão
- 1 dente de alho
- Sal e pimenta preta q.b.
- Louro e salsa q.b.

Preparação

1. Passar o Camarão de Moçambique Grande congelado por água fria corrente e colocar num tacho largo já com a água a ferver com 2 a 3 punhados de sal grosso e 1 folha de louro. Quando voltar a ferver cozinhar 1 a 2 min., dependendo do tamanho do camarão. Escorrer, passar rapidamente por água fria corrente e descascar deixando apenas as caudas;
2. Passar os tremoços por água fria corrente, descascar e triturar no processador com sal, pimenta preta moída na hora, pimentão doce, sumo de 1 limão, o azeite, 1 cháv. de café de água e o alho até ficar uma pasta (se necessário, acrescentar mais um fio de azeite e um fio de água);
3. Servir o camarão cozido com a pasta de tremoço salpicada com salsa picada e tostinhas a acompanhar.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g