



# Camarão de Moçambique Grande no Forno ao Whisky e Malagueta



## Ingredientes

- 400 g de Camarão de Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- Sal q.b.
- 2 dentes de alho
- Manteiga q.b.
- 3 folhas de louro
- 3 a 4 malaguetas secas
- 100 ml de whisky



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de  
15 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

## Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
126 Kcal	1 g	15 g	7 g

## Preparação

Descongele o Camarão de Moçambique, passe por água fria corrente, escorra bem e tempere de sal e com os dentes de alho picados.

Unte generosamente com manteiga uma assadeira larga, disponha os Camarões de Moçambique sem os sobrepôr, acrescente as malaguetas e o louro, regue com o whisky e disponha sobre os Camarões de Moçambique pequenas nozes de manteiga.

Leve a assadeira a forno pré-aquecido a 200° por 12 a 14 min. aprox. (dependendo do forno).

## Produtos Associados



**Camarão de Moçambique Brown CB Selvagem**

2 kg



**Camarão de Moçambique CB Selvagem**

2 kg



**Camarão de Moçambique Jumbo CB Selvagem**

2 kg



**Camarão de Moçambique Tigre CB Selvagem**

2 kg



**Camarão Moçambique 22/34**

400 g



**Camarão Moçambique Cozido 30/40**

500 g



**Camarão Moçambique Médio 48/64**

800 g