



## Camarão de Moçambique no Forno à Mediterrânica com Alecrim



### Ingredientes

- 1 emb. de Camarão de Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- Azeite q.b.
- 8 dentes de alho
- 16 azeitonas pretas
- 200 g de tomate cereja de rama
- Sal e pimenta preta q.b.
- Alecrim q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de  
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

### Preparação

Explore os sabores vibrantes do Mediterrâneo com o Camarão de Moçambique no Forno à Mediterrânica com Alecrim. Esta receita combina a suculência do camarão com o aroma fresco do alecrim, criando um prato que certamente vai impressionar o seu paladar.

1. **Preparar o Camarão:** Descongele o camarão de Moçambique e descasque, deixando apenas a cabeça e a cauda.
2. **Montar na Assadeira:** Numa assadeira larga untada com azeite, disponha o camarão (sem sobrepor) e ao redor os dentes de alho descascados e esmagados, as azeitonas e os tomates cereja. Tempere com sal, pimenta preta moída na hora e alecrim a gosto. Regue tudo com um fio de azeite.
3. **Assar no Forno:** Leve o camarão ao forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 10 a 12 minutos, regando com o azeite quente a meio do tempo de cozimento.

Desfrute de uma verdadeira festa de sabores do mar combinados com ingredientes frescos e aromáticos, experimente também a receita de [Camarão Vannamei Refrigerado Com Pesto De Manjerição E Tomate Seco](#).

## Produtos Associados



**Camarão  
Moçambique  
22/34**

400 g



**Camarão  
Moçambique  
Grande 32/48**

800 g



**Camarão  
Moçambique  
Médio 48/64**

800 g



**Camarão  
Vannamei  
Extra  
24/40**

800 g



**Camarão  
Vannamei  
Grande 40/48**

800 g