



Camarão Gigante ao Molho de Manteiga e Salsa na Air Fryer



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Vannamei Gigante Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite e manteiga q.b.
- Salsa q.b.
- 2 limões



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o camarão, passar por água fria corrente, escorrer bem e descascar o corpo deixando cabeça e cauda. Temperar de sal e pimenta preta moída na hora e reservar por 5 min.
2. Numa taça misturar 4 c. de sopa de azeite, 2 c. de sopa de manteiga derretida e salsa picada. Pincelar bem o camarão com esta mistura e cozinhar a 200° C por 6 a 8 minutos (dependendo da air fryer), virando a meio do tempo se necessário.
3. Enquanto isso, fazer o molho derretendo 6 c. de sopa de manteiga, juntar 2 c. de sopa de sumo de limão, salsa picada, uma pitada de sal e pimenta preta moída na hora. Misturar bem.
4. Servir o camarão gigante com o molho de manteiga e salsa com gomos de limão.

Produtos Associados



**Camarão
Vannamei
Gigante 8/16**

800 g



**Camarão
Vannamei Extra
24/40**

800 g



**Camarão
Vannamei
Grande 40/48**

800 g