



Camarão Gigante No Forno À Provençal



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Vannamei Gigante Pescanova
- 6 dentes de alho
- 4 pés de salsa
- 4 pés de cebolinho
- 2 c. de sopa de ervas de provençe
- 1 limão
- Azeite q.b
- Sal e pimenta preta q.b.

Preparação

1. Descongelar o camarão gigante, passar por água fria corrente, escorrer e dispor numa assadeira larga com o fundo com azeite, sem sobrepor os camarões;
2. Salpicar com as ervas de Provençe, salsa e cebolinho picados, juntar sumo de limão, os dentes de alho esmagados, sal e pimenta preta, envolver, regar com um fio de azeite;
3. Levar ao forno pré-aquecido a 200° C por, aproximadamente, 20 minutos dependendo do forn;
4. Servir de imediato.

Produtos Associados



**Camarão
Vannamei
Gigante 8/16**

800 g