



Camarão Grelhado



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 16 Camarões Vannamei Pescanova
- Sal e pimenta q.b.
- 1 limão
- Azeite q.b.
- 60 g de manteiga
- 2 dentes de alho
- 1 ramo de salsa picada
- Tabasco q.b.

Preparação

. Fazer uma incisão no dorso dos Camarões, sem estarem totalmente descongelados, no sentido do comprimento e retirar a tripa. Temperar de sal, pimenta preta moída na hora e sumo de meio limão e deixar a marinar por 1h aprox., no frigorífico.

. Sobre uma grelha quente, ligeiramente untada de azeite, dispor os Camarões com a casca para baixo e grelhar 2 a 3 min. (de acordo com o tamanho do Camarão) ou até estarem rosados. Virar os Camarões, grelhar mais 1 min. Retirar e reservar.

. Para o molho, derreter a manteiga, juntar os dentes de alho picados, a salsa picada, o sumo de limão e algumas gotas de Tabasco.

. Servir o Camarão temperado com o molho.

Produtos Associados



**Camarão
Vannamei 24/32**

400 g



**Camarão
Vannamei Extra
24/40**

800 g



**Camarão
Vannamei
Grande 40/48**

800 g