



Camarão no Forno ao Alecrim e Limão



Ingredientes

- 1 emb. de Gambão Forno Fácil Descascar PESCANOVA
- Sal q.b.
- 1 limão grande
- Alecrim q.b.
- Azeite q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Gambão dentro do tabuleiro próprio para forno em que se encontra, salpicar com uma pitada de sal, raspa de 1/2 limão e alecrim, regar com sumo de 1/2 limão e um fio de azeite e levar ao forno pré-aquecido a 180° C por 20 a 25 min. (dependendo do forno).
2. Retirar o Gambão do forno e servir de imediato salpicado com raspa de 1/2 limão e alecrim.

Produtos Associados



Camarão Cozido Refrigerado 60/80
500 g



Camarão Cozido Vannamei 40/60
1 kg



Camarão Vannamei Gigante 8/16
800 g



Camarão Vannamei 24/32
400 g



Gambão da Argentina Cozido 20/30
500 g



Camarão Moçambique Cozido 30/40
500 g