



# Camarão no Forno com Alho e Orégãos



## Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Moçambique Grande 32/48 Pescanova
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- Orégãos secos q.b.
- 4 dentes de alho
- 50 ml de vinho branco
- 25 ml de brandy



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
2 Pessoas

## Preparação

1. Descongele os camarões.
2. Cubra generosamente o fundo de uma assadeira grande com azeite e disponha os camarões bem escorridos sem os sobrepor.
3. Tempere os camarões com sal, orégãos secos, os dentes de alho picados finamente e regue com o vinho branco e o brandy. Vire os camarões para que incorporem bem o azeite e os temperos.
4. Leve a forno pré-aquecido a 200° por 18 minutos aproximadamente (dependendo do forno), na posição do meio, com calor inferior e superior.

## Produtos Associados



**Camarão  
Moçambique  
22/34**

400 g



**Camarão  
Moçambique  
Grande 32/48**

800 g



**Camarão  
Moçambique  
Médio 48/64**

800 g



**Camarão  
Vannamei  
Grande 40/48**

800 g



**Camarão  
Vannamei Extra  
24/40**

800 g