



# Camarão Vannamei Extra ao Alho, Coentros e Malagueta



## Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Vannamei Extra 24/40 Pescanova
- Sal q.b.
- 4 dentes de alho
- Azeite q.b.
- 3 malaguetas
- Coentros q.b.
- 1 baguette grande



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-  
30 min

Nº de pessoas

2 Pessoas

## Preparação

1. Descongele os camarões, descasque deixando as caudas, retire as tripas, e tempere com sal e os dentes de alho picados.
2. Cubra o fundo de uma frigideira antiaderente (ou de um wok) com azeite, deite os camarões, junte as malaguetas cortadas às rodelas finas, retirando algumas sementes se não quiser tanto picante, e deixe saltear durante 6 a 8 minutos, mexendo a meio.
3. Desligue, junte coentros picados grosseiramente a gosto, e sirva logo com fatias de pão torrado.

## Produtos Associados



**Camarão  
Moçambique  
22/34**  
400 g



**Camarão  
Vannamei Extra  
24/40**  
800 g



**Camarão  
Vannamei  
Grande 40/48**  
800 g



**Camarão  
Moçambique  
Grande 32/48**  
800 g



**Camarão  
Moçambique  
Médio 48/64**  
800 g