



Camarão Vannamei Gigante Salteado com Molho de Cerveja e Amendoins



Ingredientes

- 1 embalagem de CAMARÃO VANNAMEI GIGANTE 8/16 PESCANOVA
- 100 ml de cerveja
- 4 c. de sopa de amendoins torrados
- 2 dentes de alho
- Louro e tomilho q.b.
- Sal e azeite q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Camarão Vannamei Gigante, passar por água fria corrente, escorrer bem e temperar com sal;
2. Numa frigideira larga e alta, amolecer em azeite o alho picado com 1 folha de louro. Juntar o camarão e cozinhar em lume médio a alto por 4 a 5 min. de cada lado;
3. Juntar a cerveja e os amendoins e cozinhar mais 3 a 4 min. Retirar o Camarão Vannamei Gigante para um prato de servir, mantendo quente, e apurar o molho mais 2 a 3 min. se necessário. Regar o camarão com o molho e salpicar abundantemente com folhinhas de tomilho;
4. Servir o camarão com molho de cerveja e amendoins com pão torrado.

Produtos Associados



**Camarão
Vannamei
Gigante 8/16**

800 g