



# Camarão Vannamei Grande Salteado ao Porto com Romã e Tomilho



## Ingredientes

- 1 embalagem de Camarão Vannamei Grande 40/48 Pescanova
- 2 cebolinhas
- 1 romã
- 1 cálice de vinho do Porto
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- Tomilho q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de  
15 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

## Preparação

1. Descongelar o camarão vannamei, passar por água fria e descascar deixando apenas a cabeça e a cauda;
2. Temperar com sal, pimenta preta e o vinho do Porto;
3. Numa frigideira antiaderente larga, amolecer em azeite as cebolinhas picadas finamente, juntar o camarão (idealmente sem sobrepor) e a marinada e cozinhar em lume médio/alto por 2 a 3 minutos;
4. Virar os camarões juntar os bagos da romã e folhinhas de tomilho e cozinhar mais 3 a 4 minutos;
5. Servir o camarão com o molho, salpicado com tomilho fresco, acompanhado com risoto de açafraão e salada de rúcula.

## Produtos Associados



**Camarão  
Vannamei  
Grande 40/48**

800 g