



Coroa de Camarão com Molho Rápido Aioli



Ingredientes

- Camarão Cozido Refrigerado (40/60) 500 g Pescanova
- 3 dentes de alho
- 3 c. de sopa de maionese
- 1 c. de café de sumo de limão
- 1 c. de café de azeite
- Pimenta preta q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Pique os alhos muito finamente e misture muito bem com a maionese, o sumo de limão e o azeite até ficar com um molho homogéneo. Tempere a gosto com pimenta preta moída na hora, misture, verta para uma tacinha, coloque no centro da Coroa de Camarão e sirva fresco.

Produtos Associados



**Camarão Cozido
Refrigerado
40/60**
500 g



**Gambão da
Argentina
Cozido 20/30**
500 g



**Camarão
Moçambique
Cozido 30/40**
500 g



**Camarão de
Moçambique
Cozido
Refrigerado
80/100**
500 g