



## Espetadas de Camarão à Tailandesa



### Ingredientes

- 1 emb. Camarão Vannamei Grande 40/48 Pescanova
- 1 laranja em sumo
- molho de soja
- gengibre ralado
- espetos de bambu q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
5 ou +  
Pessoas

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
106 Kcal	7 g	17 g	1 g

### Preparação

1. Retire os camarões da embalagem e deixe descongelar debaixo de água corrente durante alguns minutos. Em seguida, retire a cabeça e descasque os camarões deixando apenas o rabo e coloque aproximadamente 5 camarões em cada espeto de bambu.
2. Leve uma frigideira ao lume e deixe-a aquecer bem. Adicione então o sumo de laranja, o molho de soja e o gengibre ralado e mexa. Coza as espetadas neste preparado durante 6 a 10 min. Sirva imediatamente.

## Produtos Associados



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



**Camarão  
Vannamei**  
2 kg



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



**Camarão  
Vannamei  
Gigante 8/16**  
800 g