



Gambão à Provençal na Air Fryer



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Gambão 10/20 Pescanova
- Azeite q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- 3 c. de sopa de ervas de provençe
- Salsa e cebolinho q.b.
- 1 limão
- 5 dentes de alho

Preparação

1. Descongelar o gambão, passar por água fria corrente, escorrer e temperar com um generoso fio de azeite, sal e pimenta preta, as ervas de Provence, salsa e cebolinho picados, raspa e sumo de limão e os dentes de alho picados. Envolver bem e marinar por 5 a 10 min.
2. Escorrer o camarão da marinada e dispor na grelha do cesto da air fryer sem sobrepor. Regar com um ligeiro fio de azeite ou borrifar com azeite e cozinhar a 200° C por 7 a 9 minutos (dependendo da air fryer), virando a meio do tempo se necessário.
3. Servir quente salpicado com salsa e cebolinho picados.

Produtos Associados



Camarão Cozido Refrigerado 60/80
500 g



Camarão Cozido Vannamei 40/60
1 kg



Camarão Vannamei Gigante 8/16
800 g



Camarão Vannamei 24/32
400 g



Gambão da Argentina Cozido 20/30
500 g



Camarão Moçambique Cozido 30/40
500 g