



## Gambão Argentino Grelhado



### Ingredientes

- 1 emb. de Gambão Argentino Pescanova
- Sal q.b.
- Azeite q.b.
- 1 limão (facultativo)



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
5 ou +  
Pessoas

### Preparação

1. Descongele o gambão, corte os bigodes mais compridos, tempere com um bom punhado de sal e reserve.
2. Unte generosamente uma frigideira-grelha com azeite, deixe aquecer bem e grelhe o gambão (bem escorrido) 2 a 3 min. de cada lado aprox. (sem os sobrepor e afastados uns dos outros).
3. Sirva o gambão grelhado regado com sumo de limão.

## 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