



Gambão Argentino no Forno



Ingredientes

- 1 emb. de Gambão Argentino Pescanova
- Sal
- 6 dentes de alho
- Manteiga q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Preparação

1. Descongele o gambão, corte os bigodes mais compridos, tempere de sal e reserve.
2. Lamine os dentes de alho e junte o gambão.
3. Unte generosamente uma assadeira grande com manteiga, escorra o gambão e disponha com o alho laminado sem sobrepor (e, de preferência, afastados uns dos outros). Coloque duas pequenas nozes de manteiga sobre cada gambão e mais algumas dispostas pela assadeira.
4. Leve a assar no forno pré-aquecido a 200°, por 15 a 18 min. aprox. (dependendo do forno).

[tshdnbs-28]

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