



## Gambão Fácil de Descascar Al Ajillo de Gengibre e Coentros



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
2 Pessoas

### Ingredientes

- 600g de Gambão Fácil de Descascar Pescanova
- 3 dentes de alho laminados
- 1 malagueta seca
- 1 limão
- q.b. coentros picados
- q.b. sal e pimenta
- q.b. azeite
- q.b. gengibre
- Tostas de pão para acompanhar

### Preparação

- Coloque uma frigideira ao lume com um fio de azeite.
- Junte os alhos, o gengibre e a malagueta e deixe cozinhar durante cerca de 1 minuto.
- Junte o Gambão Fácil de Descascar Pescanova tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar durante cerca de 6 minutos.
- Vá juntando lentamente o sumo de limão envolvendo o Gambão Fácil de Descascar no molho que se vai formando.
- Retifique de temperos, retire e sirva com coentros picados.

## Produtos Associados



**Miolo de Camarão Cru com Cauda**

300 g



**Miolo de Camarão Cozido Refrigerado**

150 g



**Miolo de Camarão Panado**

300 g



**Miolo de Gambão 20/40**

200 g



**Miolo de Camarão Grande 40/60**

200 g



**Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60**

200 g