



Gambão Fácil de Descascar com Molho de Manteiga e Alcaparras



Ingredientes

- 1 emb. de Gambão Fácil de Descascar Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 limão
- 2 dentes de alho
- 3 c. de sopa de manteiga
- 1 c. de sopa de azeite
- 2 chalotas



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Passar o Gambão por água fria corrente, temperar de sal, pimenta, sumo de limão e alho picado, e deixar marinar por 10 min. aprox.
2. Numa frigideira larga, aquecer a manteiga com o azeite e amolecer as chalotas picadas finamente. Acrescentar o Gambão e cozinhar de um lado, em lume médio a alto por 2 min. Virar os Gambões, acrescentar as alcaparras e cozinhar mais 2 min. aprox.
3. Servir de imediato com arroz selvagem.

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