



Gambão Fácil de Descascar Frito



Ingredientes

- 1 embalagem de Gambão Fácil de Descascar Pescanova
- Azeite q.b.
- 1/2 limão
- Sal grosso q.b.
- 2 malaguetas
- Alho q.b.
- Coentros q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Retirar o Gambão da embalagem e passar por água fria corrente. Escorrer bem.
2. Colocar uma frigideira antiaderente em lume médio a alto com o fundo coberto de azeite. Quando o azeite estiver quente adicionar o Gambão (não é necessário descongelar).
3. De seguida, regar com o sumo do meio limão e temperar com bastante sal grosso.
4. Adicionar as malaguetas partidas e cozinhar 2 min.
5. Virar o Gambão, adicionar alho laminado e cozinhar mais 2 min.
6. Apagar o lume, adicionar coentros picados e servir.

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