



## Gambão Fácil de Descascar Frito



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### 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.

### 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