



Gambão Salteado ao Azeite, Malagueta e Limão



Ingredientes

- 1 emb. de Gambão PESCANOVA
- Sal q.b.
- 2 limões
- Azeite q.b.
- 2 malaguetas frescas



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Gambão, passar por água fria corrente, escorrer bem e temperar de sal e raspa e sumo de 1 limão.
2. Saltear numa frigideira larga com o fundo com azeite por 3 a 5 min. de cada lado (sem sobrepor os Gambões). A meio do tempo juntar a malagueta fresca cortada em rodelas (com mais ou menos sementes consoante o grau de picante desejado).
3. Servir de imediato com gomos de limão, acompanhado com salada.

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