



Miolo de Camarão Gigante Al Ajillo



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

Para o Camarão:

- 1 Emb. **MIOLO DE CAMARÃO GIGANTE PESCANOVA**
- Sal e pimenta preta q.b.
- Paprica 1 c. de chá
- Azeite q.b.
- Dentes de alho 3 unid.
- Malagueta (facultativo) 1 unid.

Para terminar:

- Salsa q.b.

Preparação

Preparação do Camarão:

1. **Descongelar** o **Miolo de Camarão Gigante**, **passar por água** fria corrente, **secar** bem e **temperar** de sal, pimenta preta moída na hora e paprica.
2. Numa **frigideira** com o fundo com azeite, deitar os dentes de alho picados e logo a seguir acrescentar o **Miolo de Camarão**, temperar com a malagueta (se gostar de picante) e **saltear** por **2 a 4 min.** de cada lado, virando a **meio do tempo**.

Para servir:

3. **Salpicar** com **salsa picada** e **servir** com **fatias de pão torradas**.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

250 g