



Tábua de Camarão ao Alho com Pimentos Assados



Ingredientes

- 1 emb. de Camarão Moçambique 48/64 Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite e orégãos q.b.
- 1 dente de alho
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento verde
- 1 pimento amarelo
- Fatias de pão q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

Delicie-se com a Tábua de Camarão ao Alho com Pimentos Assados, uma combinação irresistível de camarão suculento, pimentos assados e aromas de alho. Ideal para uma refeição cheia de sabores intensos e texturas crocantes.

1. **Preparar o Camarão:** Descongele o camarão, descasque deixando a cabeça e a cauda. Tempere com sal e pimenta preta, e salteie em azeite quente com alho picado por 3 a 5 minutos de cada lado.
2. **Assar os Pimentos:** Coloque os pimentos na grelha do forno pré-aquecido a 220°C por 30 minutos, virando-os para garantir cozedura uniforme. Após assar, coloque os pimentos num saco plástico fechado ou num recipiente coberto com película aderente por 10 minutos para facilitar a remoção da pele. Retire a pele, veios e sementes dos pimentos e corte-os em tirinhas. Tempere com sal, azeite e orégãos.
3. **Montar a Tábua:** Torre o pão até ficar dourado. Disponha o camarão salteado e os pimentos assados sobre o pão torrado. Salpique com orégãos antes de servir.

Descubra o sabor irresistível da Tábua de Camarão ao Alho com Pimentos Assados. Se você apreciou esta receita, vai adorar também experimentar o [Torrizado de Camarão com Alho e Manteiga](#), outra opção deliciosa que promete encantar seu paladar com seus sabores intensos e preparo simples.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

800 g