



Gambão Fácil de Descascar Al Ajillo de Gengibre e Coentros



Ingredientes

- 600g de Gambão Fácil de Descascar Pescanova
- 3 dentes de alho laminados
- 1 malagueta seca
- 1 limão
- q.b. coentros picados
- q.b. sal e pimenta
- q.b. azeite
- q.b. gengibre
- Tostas de pão para acompanhar



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Preparação

- Coloque uma frigideira ao lume com um fio de azeite.
- Junte os alhos, o gengibre e a malagueta e deixe cozinhar durante cerca de 1 minuto.
- Junte o Gambão Fácil de Descascar Pescanova tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar durante cerca de 6 minutos.
- Vá juntando lentamente o sumo de limão envolvendo o Gambão Fácil de Descascar no molho que se vai formando.
- Retifique de temperos, retire e sirva com coentros picados.

Produtos Associados



Gambão Argentino, Fácil Descascar 21/25

300 g