

Camarão Assado

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

1kg camarão
1 malagueta
4 dentes de alho
8 colheres sopa de azeite
sal

Preparação:

Descasque os camarões deixando as caudas inteiras e tempere com sal. Disponha-os numa assadeira, em apenas 1 camada. Corte a malagueta em 4 pedacinhos e descasque e pique muito finamente os alhos. Regue os camarões com o azeite, junte a malagueta, polvilhe com alho e coloque no forno a assar durante 10-12 minutos até que fiquem cor-de-rosa e opacos. A meio deste tempo, vire-os.