



Camarão na brasa



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Camarão médio (fresco, inteiro)	1 kg	1 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	2 colheres (chá)	10 g
Sal grosso	1 colher (chá)	4 g
Suco de limão	Meia unidade	25 ml

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque os camarões e junte o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal grosso e o suco de limão. Misture e deixe marinando por 20 minutos, na geladeira.
2. Em uma churrasqueira ou chapa, grelhe os camarões por 8 minutos, ou até dourarem, virando na metade do tempo. Sirva em seguida.