



Camarões fritos com alho, envolvidos por massa crocante



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 100ml Azeite Novo
2019-2020

- 12 unid. Camarões 20/30
- 100g Massa filo
- 4 unid. Dentes de alho
- Sal e pimenta de moinho a gosto
- Pimenta Gallo a gosto

Modo de preparação

1

Descascar os camarões, deixando as cabeças.

2

Temperar sal e pimenta e fritar em Gallo Azeite Novo 2019-2020 e alho esmagado.

3

Cortar as folhas de massa filo em tiras finas, pincelar com o azeite de fritar os camarões, enrolando-os para que fiquem com as cabeças de fora. Pingar com Pimenta Gallo.

4

Levar ao forno quente, 180º até a massa estar crocante.

5

Servir com folhas de agrião e molho da fritura dos camarões.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

Veja também

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🟢 Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

🌱 Vegetariano ⌚ Médio 🟢 Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🟢 Fácil

Burrata frita com salada de tomate

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide