



Crevettes frites à l'Ail et à la coriandre

Categoria
Peixe

Tempo de preparação
Rápido

Dificuldade
Médio

Custo
Économe

Com quem?
À deux

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

50ml Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Reserva

10ml de Gallo Vinaigre de Vin Blanc

En quantité suffisante:
Gallo Original

- 400g de miettes de crevettes 20/30
- 25ml de vin blanc
- 20g d'ail
- Coriandre hachée en quantité suffisante

Modo de preparação

1

Ouvrez les crevettes au milieu, en les écaillant, et retirez les « tripes » sans les séparer complètement.

2

Chauffez l'huile d'olive, faites frire un peu l'ail, puis ajoutez les crevettes en les laissant frire.

3

Ajoutez le vin blanc et, lorsqu'elles sont prêtes, le vinaigre, en terminant par de la coriandre saupoudrée.

4

Pour plus d'intensité, ajoutez autant de sauce piment que vous le souhaitez.

Produtos utilizados



Reserva

Huile d'Olive Vierge Extra



Vin Blanc

Vinaigre Quotidiens



Original

Pili-pili



Mais receitas em

www.galloporthugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide