



Crevettes frites à l'Ail et à la coriandre



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Éconômique



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.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide