



Gambas fritas com alho e coentros



Categoria

Receitas com Toque de Pimenta



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Médio



Custo

Econômico



Com quem?

A dois



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



50ml de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva



10ml de Gallo Vinagre de Vinho Branco



Q.b. de Pimenta À Base de Azeite Gallo Extra Forte

- 400g de miolo de camarões 20/30
- 25ml de vinho branco
- 20g de alho
- Q.b de coentros picados

Modo de preparação

1

Abra as gambas ao meio, escalando-as, e retire as “tripas” sem separar completamente.

2

Aqueça o azeite, frite um pouco o alho, e em seguida adicione as gambas, deixando fritar.

3

Juntar o vinho branco, e quando prontos, o Vinagre de Vinho Branco Gallo, terminando com polvilhado de coentros e umas gotas de Pimenta com Azeite Gallo Extra Forte.

4

Para maior intensidade, junte a quantidade que desejar de pimenta com azeite.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem



Vinho Branco

Vinagre



Pimenta À Base de Azeite

Gallo Extra Forte

Pimenta à Base de Azeite

Veja também

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Tosta de cavala com laranja

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

🐟 Peixe ⌚ Médio 🍴 Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🍴 Médio

Bacalhau à brás

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🍴 Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide