



# Gambas fritas com alho e coentros

Categoria  
Peixe

Tempo de preparação  
Rápido

Dificuldade  
Médio

Custo  
Selecionar

Com quem?  
A dois

Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

10ml de Gallo Vinagre de Reserva
50ml de Gallo Azeite Virgem Extra Vinho Branco
Q.b. de Gallo Piri-Piri Original

- 400g de miolo de gambas 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

Junte o vinho branco, e quando prontas, o vinagre, terminando com polvilhado de coentros.

4

Para maior intensidade, junte a quantidade que desejar de piri-piri.

## Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem



Vinho Branco

Vinagre de Vinho



Original

Piri-Piri com Azeite

Veja também

*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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide