Gambas fritas com alho e coentros

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Rápido	Médio	Seleccionar	A dois	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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide