



Creme de gambas de Natal



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml Gallo Azeite Novo
2019-2020

- 500g de gambas
- 50g de polpa de tomate
- 20g de farinha de trigo
- 100g de mix de cebola, cenoura e alho-porro
- 50ml de brandy ou cognac
- 100ml de creme de leite
- 1,2l de água

Modo de preparação

1

Descascar gambas, guardando os miolos, cabeças e cascas.

2

Aquecer 25ml de Gallo Azeite Novo 2019-2020, fritar as cabeças e cascas, e adicionar o mix de legumes cortado em pedaços pequenos.

3

Fritar até ficar bem crocante, flamejar com o brandy e em seguida juntar a farinha e a polpa de tomate.

4

Juntar água e deixar ferver cerca de 30 minutos.

5

Temperar com sal.

6

Passar pelo passador guardando o creme de gambas.

7

Fritar os miolos de gambas em Gallo Azeite Novo 2019-2020.

8

Por fim, pingar em redor com o azeite resultante da fritura dos gambas e creme de leite. Servir.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🟡 Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaquetas

🍝 Massas ⌚ Médio 🟡 Fácil

Linguini com cavala

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟡 Fácil

Bruschetta de sardinha à portuguesa

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Fácil

Atum com batatas e espargos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide