



# Gambas fritas com alho, envolvidas por massa crocante

Categoría  
Receitas de Natal

Tempo de preparação  
Rápido

Dificuldade  
Médio

Custo  
Médio

Com quem?  
Com a família

Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Gallo Azeite Novo  
2019-2020

Q.b. de Gallo Piri-Piri  
Original

- 12 gambas 20/30
- 100g de massa filo
- 4 dentes de alho
- Sal e pimenta de moinho, a gosto
- Gallo Piri-piri Original, a gosto

## Modo de preparação

1

Descascar as gambas, deixando as cabeças.

2

Temperar com sal e pimenta, fritar em Gallo Azeite Novo 2019-2020 com alho esmagado.

3

Cortar as folhas de massa filo em tiras finas, pincelar com o azeite de fritar os camarões, enrolando-os para que fiquem com as cabeças de fora. Temperar com Gallo Piri-piri Original.

4

Levar ao forno a 180º até a massa ficar crocante.

5

Servir com folhas de agrião e com o molho da fritura das gambas.

## Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020  
Azeite Virgem Extra Premium



Original  
Piri-Piri com 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](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide