



Gambas fritas com alho, envoltas por massa crocante



Categoria

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide