



Gambas fritas com alho e coentros

Categoria
Peixe

Tempo de preparação
Rápido

Dificuldade
Médio

Custo
"

Com quem?
A dois

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

50ml de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

10ml de Gallo Vinagre de 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 Virgem Extra



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide