



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