



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

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