



Camarões crocantes no forno com pão ralado e ervas



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Elevado



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



50ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Seleção
Planícies do Sul

- 300g de miolo de camarão grande
- 200g de pão saloio
- Q.b. de sal
- 3 dentes de alho picados
- Q.b. de pimenta
- 30g de parmesão ralado
- 1/2 molho de coentros picados

Modo de preparação

1

Coloque os camarões num tabuleiro de forno.

2

Tempere com sal e pimenta a gosto e regue com um fio de azeite, misture.

3

Num robot de cozinha coloque o miolo de pão, os dentes de alho, os coentros e o azeite.

4

Triture até obter uma areia grossa.

5

Coloque esta mistura por cima dos camarões e polvilhe com o parmesão.

6

Leve ao forno pré-aquecido a 190°C por cerca de 15 minutos ou até o pão estar dourado.

Produtos utilizados



Seleção Planícies do Sul

Azeite Virgem Extra

Veja também

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano Médio Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide