



Gambas en gabardina con ajo



Categoría

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Medio



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



1dl de Gallo Aceite de Oliva
Nuevo 2019-2020

- 12 gambas 20/30
- 100 gr de pasta filo
- 4 dientes de ajo
- Sal, pimienta para moler al gusto
- Picante Gallo

Modo de preparação

1

Pelar las gambas, dejándoles las cabezas.

2

Salpimentar y freír en Gallo Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020, con el ajo aplastado.

3

Cortar las hojas de pasta filo en tiras finas, rociar con el aceite de oliva de freír las gambas, envolviéndolas para que queden con la cabeza vista.

4

char un poco de picante Gallo. Hornear a 180º hasta que la pasta esté crujiente.

5

Servir con hojas de berros y la salsa de la fritura de las gambas.

Produtos utilizados



Aceite de Oliva Nuevo
2019-2020



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide