



# Gambas ao alho com gindungo



Categoria  
Peixe



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Médio



Com quem?  
A dois



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Gallo Virgem Extra

- 1kg de gambas cozidas com casca
- 3 dentes de alho picados
- 3 folhas de louro
- 1 malagueta gindungo
- 1 limão
- Q.b. de sal
- Q.b. de cebolinho

## Modo de preparação

1

Comece por temperar os camarões com sal.

2

Aqueça um generoso fio de azeite numa frigideira e salteie o alho com o louro. De seguida adicione os camarões e o gindungo picado e grelhe de ambos os lados.

3

Por fim regue os camarões com sumo de limão e sirva de imediato com cebolinho picado.

## Produtos utilizados



Virgem Extra  
Azeite Virgem Extra

## Veja também

Peixe Demorado Fácil

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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide