



Gambas ao alho com gindungo



Peixe









Nº de pessoas 4 pessoas

Ingredientes



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

Modo de preparação

3

1 Comece por temperar os camarões com sal.

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

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 ② Rápido 🚥 Fácil

Tosta de cavala com laranja

Peixe ② 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 ② 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