



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



- 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 Rápido Fácil

Tosta de cavala com laranja

Peixe 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  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