



# Camarão salteado



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



200ml de Gallo Azeite  
Virgem Extra Reserva



Q.b. de Gallo Piri-Piri  
Original

- 400g de camarão
- 10g de alho laminado
- Q.b. de sal

## Modo de preparação

1

Descasque os camarões deixando só a cauda.

2

Salteie os camarões em Gallo Azeite Virgem Extra Reserva e com o alho.

3

Tempere com sal e Gallo Piri Piri Original.



Dicas do Chef

Nesta receita pode também usar o nosso Piri-piri Extra Forte. Aprove-se a experimentar?

## Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra



Original

Piri-Piri com Azeite

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide