Crevettes frites à l'ail, impliquées par des pâtes croquantes

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Receitas de Natal	Médio	Médio	Intermédiaire	En famille	4 pessoas

Ingredientes

- 100mll Huile d'Olive Première Récolte Gallo 2018-2019
- Au goût, Piment Rouge Original
- 12 pièces Cameroun 20/30
- 100g de pâte
- 4 pièces Gousses d'ail
- Sel et poivre au goût

Modo de preparação

1. Pelez les crevettes en laissant les têtes.
2. Pelez les crevettes en laissant les têtes.
3. Assaisonner le sel et le poivre et les faire revenir dans de l'huile d'olive Gallo New et de l'ail pilé.
4. Cuire au four à 180º jusqu'à ce que la croûte soit croustillante.
5. Servir avec les feuilles de cresson et la sauce aux crevettes.

Produtos utilizados

Huile d'Olive Première Récolte Gallo 2018-2019

Huiles d'Olive Vierge Extra Premium

Piment Rouge Original

Piment Rouge

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide