Gambas fritas com alho e coentros

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas com Toque de Pimenta	Rápido	Médio	Econômico	A dois	4 pessoas

Ingredientes

- 50ml de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva
- 10ml de Gallo Vinagre de Vinho Branco
- Q.b. de Pimenta À Base de Azeite Gallo Extra Forte
- 400g de miolo de camarões 20/30
- 25ml de vinho branco
- 20g de alho
- Q.b de coentros picados

Modo de preparação

1. Abra as gambas ao meio, escalando-as, e retire as “tripas” sem separar completamente.
2. Aqueça o azeite, frite um pouco o alho, e em seguida adicione as gambas, deixando fritar.
3. Juntar o vinho branco, e quando prontos, o Vinagre de Vinho Branco Gallo, terminando com polvilhado de coentros e umas gotas de Pimenta com Azeite Gallo Extra Forte.
4. Para maior intensidade, junte a quantidade que desejar de pimenta com azeite.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Vinho Branco

Vinagre

Pimenta À Base de Azeite Gallo Extra Forte

Pimenta à Base de Azeite

Veja também

Peixe Demorado Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

Peixe Médio Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaguetas

Massas Médio Fácil

Linguini com cavala

Peixe Rápido Fácil

Bruschetta de sardinha à portuguesa

Peixe Médio Fácil

Atum com batatas e espargos

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide