Camarões crocantes no forno com pão ralado e ervas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Médio	Fácil	Elevado	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

50ml de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul

- 300g de miolo de camarão grande
- 200g de pão saloio
- Q.b. de sal
- 3 dentes de alho picados
- Q.b. de pimenta
- 30g de parmesão ralado
- 1/2 molho de coentros picados

Modo de preparação

1. Coloque os camarões num tabuleiro de forno.
2. Tempere com sal e pimenta a gosto e regue com um fio de azeite, misture.
3. Num robot de cozinha coloque o miolo de pão, os dentes de alho, os coentros e o azeite.
4. Triture até obter uma areia grossa.
5. Coloque esta mistura por cima dos camarões e polvilhe com o parmesão.
6. Leve ao forno pré-aquecido a 190ºC por cerca de 15 minutos ou até o pão estar dourado.

Produtos utilizados

Seleção Planícies do Sul

Azeite Virgem Extra

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide