



Quizaca



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Elevado



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes



25ml de Gallo Azeite

- 2 dentes de alho
- 1 cebola picada
- 250g de camarão
- 250g de espinafres congelados
- 2 colheres de sopa de manteiga de amendoim
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Leve um tacho ao lume brando com o azeite, as cebolas e os dentes de alho picados.

2

Junte os camarões aos pedaços. Envolve e cozinhe por 4 minutos.

3

Junte a manteiga de amendoim diluída num pouco de água e envolva.

4

Por fim junte os espinafres e misture.

5

Tempere com sal e pimenta.

Produtos utilizados



Azeite
Azeite

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