



# Camarões crocantes no forno com pão ralado e ervas



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Elevado



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



50ml de Gallo Azeite Extra  
Virgem Reserva

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

## Modo de preparo

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 multiprocessador 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 190°C por cerca de 15 minutos ou até o pão estar dourado.

## Produtos utilizados



*Reserva*

Azeite de Oliva Extra Virgem

## Veja também

---

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*

---

Entradas e Petiscos Médio Fácil

*Tataki de atum com molho picante*

---

Entradas e Petiscos Médio Fácil

*Vol au vents de cogumelos com balsâmico*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide