



Camarão tigre com azeite e alho



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Elevado



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Azeite Extra
Virgem Premium Azeite
Novo 2019-2020



Q.b. de Gallo Original

- 1kg de camarão
- 25g de dentes de alho
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1

Descasque os camarões, deixando o rabo e a cabeça.

2

Aqueça o Azeite Novo com os dentes de alho esmagados, e depois frite bem os camarões de ambos os lados, previamente temperados com sal e Gallo Piri-piri Original a gosto.

3

Assim que os camarões estiverem prontos, deite numa travessa e deite o molho por cima.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite Virgem Extra Premium



Original

Piri-Piri com Azeite

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide