



Crevettes frites à l'ail, impliquées par des pâtes croquantes



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Intermediária



Com quem?

En famille



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml Huile d'Olive
Première Récolte Gallo
2018-2019



Au goût, Piment Rouge
Original

- 12 pièces Cameroun 20/30
- 100g de pâte
- 4 pièces Gousses d'ail
- Sel et poivre au goût

Modo de preparação

1

Pelez les crevettes en laissant les têtes.

2

Pelez les crevettes en laissant les têtes.

3

Assaisonner le sel et le poivre et les faire revenir dans de l'huile d'olive Gallo New et de l'ail pilé.

4

Cuire au four à 180° jusqu'à ce que la croûte soit croustillante.

5

Servir avec les feuilles de cresson et la sauce aux crevettes.

Produtos utilizados



Huile d'Olive Première

Récolte Gallo 2018-2019

Huiles d'Olive Vierge Extra Premium



Piment Rouge Original

Piment Rouge



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide