



# Gambas fritas com alho e coentros



Categoria

Receitas com Toque de Pimenta



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Médio



Custo

Econômico



Com quem?

A dois



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes

50ml de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva

10ml de Gallo Vinagre de Vinho Branco

Q.b. de Pimenta À Base de Azeite Gallo Extra Forte

- 400g de miolo de camarões 20/30
- 25ml de vinho branco
- 20g de alho
- Q.b de coentros picados

## Modo de preparação

1

Abra as gambas ao meio, escalando-as, e retire as “tripas” sem separar completamente.

2

Aqueça o azeite, frite um pouco o alho, e em seguida adicione as gambas, deixando fritar.

3

Juntar o vinho branco, e quando prontos, o Vinagre de Vinho Branco Gallo, terminando com polvilhado de coentros e umas gotas de Pimenta com Azeite Gallo Extra Forte.

4

Para maior intensidade, junte a quantidade que desejar de pimenta com azeite.

## Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem



Vinho Branco

Vinagre



Pimenta À Base de Azeite

Gallo Extra Forte

Pimenta à Base de Azeite

## Veja também

---

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🟢 Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Médio

*Lulas grelhadas com ervas e malaquetas*

---

🍝 Massas ⌚ Médio 🟢 Fácil

*Linguini com cavala*

---

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟢 Fácil

*Bruschetta de sardinha à portuguesa*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟢 Fácil

*Atum com batatas e espargos*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide