



Gambas ao alho com gindungo



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Gallo Virgem Extra

- 1kg de gambas cozidas com casca
- 3 dentes de alho picados
- 3 folhas de louro
- 1 malagueta gindungo
- 1 limão
- Q.b. de sal
- Q.b. de cebolinho

Modo de preparação

1

Comece por temperar os camarões com sal.

2

Aqueça um generoso fio de azeite numa frigideira e salteie o alho com o louro. De seguida adicione os camarões e o gindungo picado e grelhe de ambos os lados.

3

Por fim regue os camarões com sumo de limão e sirva de imediato com cebolinho picado.

Produtos utilizados



Virgem Extra
Azeite Virgem Extra

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide