



Camarão salteado



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



200ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Reserva



Q.b. de Gallo Piri-Piri
Original

- 400g de camarão
- 10g de alho laminado
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1

Descasque os camarões deixando só a cauda.

2

Salteie os camarões em Gallo Azeite Virgem Extra Reserva e com o alho.

3

Tempere com sal e Gallo Piri Piri Original.



Dicas do Chef

Nesta receita pode também usar o nosso Piri-piri Extra Forte. Aprove-se a experimentar?

Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra



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