



Espetadas de camarão e abacaxi









Com quem? Com amigos

Nº de pessoas 4 pessoas

Ingredientes



A gosto: Gallo Azeite Virgem Extra Clássico



A gosto: Gallo Piri-piri

- 3 dentes de alho picados
- 400g de camarões
- 4 rodelas de abacaxi
- · Coentros picados, a gosto
- · Pimenta, a gosto
- · Sal, a gosto

Modo de preparação

Descasque os camarões deixando os rabos. 1 Coloque-os numa taça e tempere com o alho, sal, pimenta, 2 Gallo Azeite Virgem Extra Clássico , sumo de lima, o Gallo Piripiri Extra Forte e coentros picados. Envolva e deixe descansar por 15 minutos. 3 Corte o abacaxi em triângulos. Faça as espetadas, alternando dois camarões com 1 triângulo 4 de abacaxi. Unte um grelhador com Gallo Azeite Virgem Extra Clássico e 5 cozinhe as espetadas durante 3 minutos de cada lado. Sirva as espetadas com mais coentros picados e Gallo Piri-piri 6 Extra Forte a gosto.

$Produtos\ utilizados$



Azeite Virgem Extra



Extra Forte
Piri-Piri com Azeite

Veja também

🗗 Vegetariano 💿 Médio 🚥 Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

爲 Entradas e Petiscos ② Médio € Fácil

Burrata frita com salada de tomate

爲 Entradas e Petiscos ② Rápido 🚥 Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

Ø Entradas e Petiscos ⊙ Médio 🚥 Fácil

Tataki de atum com molho picante

Ø 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