



Gambas fritas com alho, envoltas por massa crocante



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Novo
2019-2020



Q.b. de Gallo Piri-Piri
Original

- 12 gambas 20/30
- 100g de massa filo
- 4 dentes de alho
- Sal e pimenta de moinho, a gosto
- Gallo Piri-piri Original, a gosto

Modo de preparação

1

Descascar as gambas, deixando as cabeças.

2

Temperar com sal e pimenta, fritar em Gallo Azeite Novo 2019-2020 com alho esmagado.

3

Cortar as folhas de massa filo em tiras finas, pincelar com o azeite de fritar os camarões, enrolando-os para que fiquem com as cabeças de fora. Temperar com Gallo Piri-piri Original.

4

Levar ao forno a 180º até a massa ficar crocante.

5

Servir com folhas de agrião e com o molho da fritura das gambas.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite Virgem Extra Premium



Original

Piri-Piri com Azeite

Veja também

 Peixe  Rápido  Fácil

Tostadas de camarão

 Peixe  Rápido  Fácil

Crudo de salmão

 Peixe  Rápido  Fácil

Tosta de cavala com laranja

 Peixe  Rápido  Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

 Peixe  Médio  Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide