



Privado: Massa de abobrinha com camarão



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

2 colheres de sopa de
Gallo Azeite Extra Virgem
Orgânico

2 colheres de sopa de
Gallo Reserva

- 2 dentes de alho picados
- 300g de miolo de camarão
- 600g de abobrinha espiralizada
- 250g de tomate cereja
- Sal, a gosto
- Pimenta, a gosto
- Coentros, a gosto

Modo de preparo

1

Comece por aquecer o Azeite de Oliva numa frigideira. Salteie os dentes de alho por dois minutos.

2

De seguida junte os camarões e cozinhe por 4 minutos, mexendo sempre que necessário.

3

Adicione a abobrinha, envolva bem e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos, ou até a abobrinha estar cozinhada.

4

Junte o tomate cereja cortado em metades, e misture.

5

Tempere com Gallo Azeite Extra Virgem Reserva, sal, pimenta e coentros picados a gosto.

Produtos utilizados



Orgânico

Azeite Extra Virgem



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

 Peixe  Demorado  Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

 Peixe  Médio  Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaguetas

 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide