



## Camarões crocantes no forno com pão ralado e ervas



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Elevado



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

### Ingredientes



50ml de Gallo Azeite  
Virgem Extra Seleção  
Planícies do Sul

- 300g de miolo de camarão grande
- 200g de pão saloio
- Q.b. de sal
- 3 dentes de alho picados
- Q.b. de pimenta
- 30g de parmesão ralado
- 1/2 molho de coentros picados

### Modo de preparação

1

Coloque os camarões num tabuleiro de forno.

2

Tempere com sal e pimenta a gosto e regue com um fio de azeite, misture.

3

Num robot de cozinha coloque o miolo de pão, os dentes de alho, os coentros e o azeite.

4

Triture até obter uma areia grossa.

5

Coloque esta mistura por cima dos camarões e polvilhe com o parmesão.

6

Leve ao forno pré-aquecido a 190°C por cerca de 15 minutos ou até o pão estar dourado.

## Produtos utilizados



*Seleção Planícies do Sul*

Azeite Virgem Extra

## Veja também

---

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🍴 Fácil

*Espetadas de melão, mozzarella, tomate e presunto com manjeriço*

---

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Demorado 🍴 Médio

*Carpaccio de polvo e salada com agriões e pimentos*

---

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🍴 Médio

*Brie na frigideira com bacon e ervas*

---

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🍴 Médio

*Mozzarella envolta em presunto*

---

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🍴 Médio

*Lulas grelhadas com pesto de coentros*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2020 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide