



Quizaca



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Elevado



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes



25ml de Gallo Azeite

- 2 dentes de alho
- 1 cebola picada
- 250g de camarão
- 250g de espinafres congelados
- 2 colheres de sopa de manteiga de amendoim
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Leve um tacho ao lume brando com o azeite, as cebolas e os dentes de alho picados.

2

Junte os camarões aos pedaços. Envolve e cozinhe por 4 minutos.

3

Junte a manteiga de amendoim diluída num pouco de água e envolva.

4

Por fim junte os espinafres e misture.

5

Tempere com sal e pimenta.

Produtos utilizados



Azeite
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