



Espetadas de camarão e abacaxi



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



A gosto: Gallo Azeite Virgem Extra Clássico



A gosto: Gallo Piri-piri Extra Forte

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

Modo de preparação

1

Descasque os camarões deixando os rabos.

2

Coloque-os numa taça e tempere com o alho, sal, pimenta, Gallo Azeite Virgem Extra Clássico, sumo de lima, o Gallo Piri-piri Extra Forte e coentros picados. Envolve e deixe descansar por 15 minutos.

3

Corte o abacaxi em triângulos.

4

Faça as espetadas, alternando dois camarões com 1 triângulo de abacaxi.

5

Unte um grelhador com Gallo Azeite Virgem Extra Clássico e cozinhe as espetadas durante 3 minutos de cada lado.

6

Sirva as espetadas com mais coentros picados e Gallo Piri-piri Extra Forte a gosto.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite Virgem Extra



Extra Forte
Piri-Piri com Azeite

Veja também

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano Médio Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide