

## Gambas grelhadas



Ingredientes: 1 quilogramas de gambas (frescas)

2 unidade de vagens de piripiri

2 unidade de dentes de alho

1 colher de chá de orégãos

3 unidade de hastes de salsa

0 totaste de sal & pimenta em grão

2 colher de sopa de vinagre de vinho

0 totaste de azeite

0 desconhecido de pão torrado

0 totaste de salada para acompanhar

Instruções de preparação:

Lave as gambas em água corrente. Corte as vagens de piripiri aos pedacinhos e deite numa tigela. Junte os dentes de alho descascados e cortados, os orégãos, a salsa picada, sal e pimenta acabada de moer. Pise ou triture com a varinha mágica. Junte seis colheres de sopa de azeite e o vinagre e misture. Descasque as gambas(sem tirar a cauda) e misture com a marinada. Deixe tomar o gosto por 5 minutos e grelhe as gambas cerca de 2 minutos de cada lado, sobre uma grelha quente e untada com azeite. Sirva com pão torrado e salada.

Sugestões Adicionais: