



## Gambas ao alinho

### **Ingredientes**

1 kg de gambas  
1 cabeça de alho  
3 malaguetas pequenas e secas  
1 dl de azeite  
1 dl de óleo vaqueiro  
1 colher de chá de molho inglês  
Sal, pimenta  
2 colheres de sopa de vinagre ou sumo de limão

### **Confeção**

Prepare as gambas, corte-lhes as barbas e a parte da cabeça onde estão os olhos. Abra as gambas com uma tesoura pelo lado do ventre e retire as carapaças, deixando as cabeças agarradas ao corpo.

Pique o alho e abra ao meio as 3 malaguetas de piri-piri.

Numa frigideira deite o azeite e o óleo de vaqueiro.

Leve ao lume a aquecer e introduza os dentes de alho e piri-piri. Quando a gordura estiver bem derretida, introduza as gambas e deixe a fritar durante 6 minutos.

Tempere com sal, pimenta e 2 colheres de sopa de vinagre ou sumo de limão.

Sirva com pão mole ou torrado.