



Gambas fritas picantes

Ingredientes

400 gr de gambas
1 lima
2 limões
3 colheres de sopa de vinho da Madeira seco
1 colher de chá de sementes de cominho
3 malaguetas pequenas e secas
10 grãos de pimenta preta
5 cravinhos
2 colheres de chá de óleo
1 colher de chá de sal grosso.

Confeção

Passe as gambas por água temperada com sal e depois enxugue-as com papel absorvente.

Coloque-as num prato, de maneira a que não fiquem sobrepostas, regue-as com sumo de cidra ou de limão e deixe marinar.

Num moinho de pimenta junte os cravinhos, os grãos de pimenta, as malaguetas, o cominho, o sal, e moa sobre as gambas. Deixe repousar durante 10 minutos.

Aqueça o óleo numa frigideira grande, junte as gambas e frite-as até ficarem douradas. Depois regue-as com o Madeira e a marinada de cidra ou limão.

Deixe cozer durante 3 ou 4 minutos, rectifique o tempero e sirva as gambas bem quentes, guarnecidas com fatias de lima.

Se quiser, acompanhe com fatias de pão torrado quente barrado com manteiga.