



Massa com espargos e presunto crocante



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Azeite Gallo
Reserva

- 200g de presunto
- 400g de linguini
- 1 molho de espargos
- 2 dentes de alho
- 2 ovos
- 1 gema
- 50g de parmesão ralado
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de manjerição
- Q.b. de pimenta rosa

Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 190°C. Coloque as fatias de presunto num tabuleiro forrado com papel vegetal. Leve ao forno até dourado.

2

Coloque um tacho com água ao lume. Quando estiver a ferver adicione o sal. Junte a massa e deixe cozinhar conforme as instruções da embalagem.

3

Corte os espargos em pedaços, aqueça um pouco de Azeite Gallo Reserva numa frigideira, adicione o alho e os espargos. Cozinhe por cerca de 5 minutos.

4

Enquanto isso numa taça misture os ovos com a gema e o queijo ralado. Tempere com sal e pimenta.

5

Escorra a massa, reserve um pouco da água da cozedura, junte a massa à frigideira e em lume brando adicione a mistura de ovo e a água da cozedura.

6

Envolve bem, adicione o manjerição picado e divida em pratos.

7

Junte o presunto e finalize com pimenta rosa.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra

Veja também

 Massas  Médio  Fácil

Raviolis Salteados com Cogumelos e Balsâmico

 Massas  Médio  Médio

Linguini com camarão e rúcula

 Massas  Médio  Fácil

Pizza de atum

 Massas  Médio  Fácil

Macarrão com atum, tomate e alcaparras

 Massas  Rápido  Fácil

Massa com ricotta, limão, rúcula



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide