



Linguini com cavala



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Azeite Gallo
Reserva



2 latas Gallo de Filetes de
Cavala em azeite Virgem
Extra

- 3 dentes de alho
- 2 limões
- 1 embalagem de linguini
- 3 colheres de sopa de salsa
- Q.b. de azeitonas verdes
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1

Coloque um tacho com água a ferver.

2

Tempere a água com metade do sal e adicione a massa e coza conforme as instruções da embalagem.

3

Enquanto a massa cozinha, salteie o alho em azeite, junte os filetes de cavala e o respectivo azeite.

4

Adicione as alcachofras, a raspa de um limão e sumo. Deixe cozinhar por um minuto.

5

Escorra a massa e adicione à frigideira, assim como as azeitonas e a salsa picada.

6

Sirva com rodela de limão.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra



Filetes de Cavala em azeite
Virgem Extra
Conservas de peixe

Veja também

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Tosta de cavala com laranja

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

🐟 Peixe ⌚ Médio 🍴 Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🍴 Médio

Bacalhau à brás

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🍴 Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide