



# Linguini com cavala



Categoria  
Massas



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
"



Com quem?  
Selecionar



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 rodelas 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide