



Linguini com camarão e rúcula



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Piri-piri Gallo Original

- 500g de miolo de camarão
- 4 dentes de alho picados
- 1 malagueta picada
- 1 embalagem de linguini
- 150g de tomate cereja em metades
- 1 embalagem de rúcula
- Q.b. de raspa de limão
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1

Coloque um tacho com água ao lume. Quando estiver a ferver tempere com sal e junte a massa, misture de forma a soltar-se e deixe cozinhar conforme as instruções da embalagem.

2

Enquanto isso tempere o camarão com sal.

3

Aqueça azeite numa frigideira, junte o alho e a malagueta picados e deixe cozinhar por 1 minuto.

4

Com o lume bem quente, adicione os camarões e cozinhe até que fiquem dourados.

5

Adicione o tomate, envolva e junte a massa escorrida, em seguida a rúcula, a raspa de limão e finalize com o piri-piri.

Produtos utilizados



Original

Piri-Piri com Azeite

Veja também

 Massas  Médio  Fácil

Pizza de atum

 Massas  Médio  Fácil

Macarrão com atum, tomate e alcaparras

 Massas  Médio  Fácil

Massa com espargos e presunto crocante

 Massas  Rápido  Fácil

Massa com ricotta, limão, rúcula

 Massas  Rápido  Fácil

Cotovelos com cobertura de tomatada e azeitonas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide