



# Tagliatelle con gambas, rúcula, pimientos y calabacín



Categoría  
Peixe



Tempo de preparação  
Demorado



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Económico



Com quem?  
Con amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de  
Oliva Extra Virgen Reserva

- 20 gambas 20/30
- 300g de tagliatelle
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto
- 2 ajos
- 1 cebolla morada
- 3 mini pimientos
- 1 calabacín
- 75g de rúcula
- Parmesano, al gusto

## Modo de preparación

1

Salpimentar las gambas.

2

Calentar aceite de oliva en una sartén, añadir el ajo picado y saltear las gambas hasta que estén doradas.

3

Retirar de la sartén y reservar.

4

En la misma sartén, añadir un poco más de aceite de oliva, añadir la cebolla, los mini pimientos y el calabacín y cocinar durante unos 5 minutos.

5

Mientras tanto, cuece la pasta siguiendo las instrucciones del paquete.

6

Ecurrir la pasta, añadirla a la sartén, incorporar las gambas, la rúcula (reservar unas hojas para terminar) y mezclar.

7

Servir en 4 platos con queso parmesano rallado, unas hojas de rúcula y un chorrito de Aceite de Oliva Reserva Gallo.

*Produtos utilizados*



*Reserva*

Aceite de Oliva Virgen Extra



*Mais receitas em*

*[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide