



# Linguine de cogumelos e bacon



Categoria  
Massas



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Médio



Custo  
Médio



Com quem?  
A dois



Nº de pessoas  
2 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Gallo com Aroma de Trufa

1 colher de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico

- 100g de bacon aos cubos
- 1 dente de alho picado
- 100g de cogumelos
- 150g de linguini
- Q.b. de queijo parmesão
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

## Modo de Preparação

1

Numa frigideira salteie o bacon em Gallo Azeite Virgem Extra Clássico até ficar dourado.

2

Baixe o lume, adicione os dentes de alho e os cogumelos, misture e deixe cozinhar em lume brando por 5 minutos. Tempere com sal, pimenta e tomilho a gosto.

3

Enquanto isso, cozinhe o linguine conforme as instruções da embalagem.

4

Escorra a massa, adicione-a à frigideira dos cogumelos e envolva.

5

Sirva a massa empratada com lascas de queijo parmesão e finalize com Gallo com Aroma de Trufa.

## Produtos utilizados



Trufa

Outros Produtos



Clássico

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  Médio  Fácil

*Massa com espargos e presunto crocante*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide