



Tagliatelle com camarões, rúcula, pimentos e curgete



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Gallo Azeite
Aromatizado Alho e
Pimenta

- 20 camarões 20/30
- 300g de tagliatelle
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- 2 alhos
- 1 cebola roxa
- 3 mini pimentos
- 1 curgete
- 75g de rúcula
- 4 a 8 unidades de parmesão

Modo de preparação

1

Tempere os camarões com sal e pimenta.

2

Aqueça azeite numa frigideira, junte o alho picado e salteie os camarões até que estes fiquem dourados.

3

Retire da frigideira e reserve.

4

Na mesma frigideira, adicione mais um pouco de azeite, junte a cebola, os mini-pimentos e a curgete e cozinhe por cerca de 5 minutos.

5

Enquanto isso coza a massa conforme as instruções da embalagem.

6

Escorra a massa, adicione à frigideira, junte os camarões, a rúcula (reserve algumas folhas para a finalização) e envolva.

7

Sirva em 4 pratos com queijo parmesão ralado, algumas folhas de rúcula e um fio de Azeite Aromatizado Alho e Pimenta da Gallo.

Produtos utilizados



Alho e Pimenta

Outros Produtos

Veja também

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🟢 Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaquetas

🍝 Massas ⌚ Médio 🟢 Fácil

Linguini com cavala

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Bruschetta de sardinha à portuguesa

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟢 Fácil

Atum com batatas e espargos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide