



## Linguini com cavala



Categoria  
Massas



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
"





Com quem?  
Seleccionar



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 rodela de limão.

## Produtos utilizados



*Reserva*  
Azeite Virgem Extra



*Filetes de Cavala em azeite*  
*Virgem Extra*  
Conservas de peixe

## Veja também

---

🐟 Peixe 🕒 Demorado 🟡 Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---

🐟 Peixe 🕒 Médio 🟡 Médio

*Lulas grelhadas com ervas e malaquetas*

---

🐟 Peixe 🕒 Rápido 🟡 Fácil

*Bruschetta de sardinha à portuguesa*

---

🐟 Peixe 🕒 Médio 🟡 Fácil

*Atum com batatas e espargos*

---

🐟 Peixe 🕒 Médio 🟡 Fácil

*Tacos de salmão*

---



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide