



Pasta con espárragos y jamón crujiente



Categoría
Massas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Selecione



Com quem?
Selecione



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de
Oliva Extra Virgen Reserva

- 200g de jamón
- 400g de linguini
- Espárragos, al gusto
- 2 dientes de ajo
- 2 huevos
- 1 yema
- 50g de parmesano rallado
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto
- Albahaca, al gusto
- Pimienta rosa, al gusto

Modo de preparación

1

Precalentar el horno a 190°C. Colocar las lonchas de jamón en una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado. Hornear hasta que estén doradas.

2

Pon un cazo con agua al fuego. Cuando esté hirviendo, añade la sal. Añade la pasta y cuécela según las instrucciones del paquete.

3

Cortar los espárragos en trozos, calentar un poco de Aceite de Oliva Reserva Gallo en una sartén, añadir el ajo y los espárragos. Cocinar durante unos 5 minutos.

4

Mientras tanto, en un bol, mezclar los huevos con la yema y el queso rallado. Sazonar con sal y pimienta.

5

Ecurrir la pasta, reservar parte del agua de cocción, añadir la pasta a la sartén y a fuego lento añadir la mezcla de huevo y el agua de cocción.

6

Mezclar bien, añadir la albahaca picada y repartir en los platos.

7

Añadir el jamón y terminar con pimienta rosa en grano.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide