



Linguini com tomate assado, mussarela e manjericão



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



4 colheres de sopa de
Azeite Gallo Extra Virgem
Reserva

- 300g de tomate cereja em rama
- 3 dentes de alho picados
- 400g de massa linguini
- 4 fatias de pão francês amanhecido ralado
- Manjericão, a gosto
- 2 mussarela de búfala frescas
- Sal e pimenta do reino, a gosto

Modo de preparo

1

Pré-aqueça o forno a 190°C.

2

Coloque o tomate cereja em uma forma.

3

Polvilhe com alho picado, tempere com sal, pimenta, um pouco do manjericão e regue com o Gallo Azeite Extra Virgem Reserva.

4

Enquanto isso, cozinhe a massa conforme as instruções da embalagem.

5

Em uma frigideira aqueça o Gallo Azeite Extra Virgem Reserva e junte o restante do alho, o pão ralado e o manjericão restante.

6

Deixe fritar até que o pão esteja dourado. Após, adicione a massa cozida, os tomates e deixe ao fogo por mais 2 minutos.

7

Por fim, coloque as fatias de mussarela e deixe derreter, adicione umas folhas de manjericão e regue com um fio de Azeite Gallo Extra Virgem Reserva.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide