



## Fusilli servido en Cataplana de mariscos



Categoría  
Massas



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Médio



Custo  
Medio




Com quem?  
Con la familia



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes

 100ml de Gallo Aceite Extra  
Virgen Gran Selección

 15ml de Gallo Vinagre  
Balsámico de Módena

- 600g de pescados varios (atún fresco, rape)
- 150g de gambas
- 200g de fusilli
- 100g de tomate em cubos
- 50ml de vino blanco
- Perejil, al gusto
- 100g de cebolla
- 100g de ajo picado
- Sal, al gusto
- Pimienta de molino, al gusto

### Modo de preparación

1

Cocine el fusilli un 50%, en agua y con un poco de Gallo Aceite de Oliva Gran Selección.

2

Abra los camarones por la mitad, en sentido de la longitud, sin separar las mitades.

3

Corte los pescados en trozos.

4

Coloque todos los ingredientes dentro de la Cataplana, incluyendo el fusilli, y en el fondo coloque parte del aceite, el ajo y la cebolla en rodajas.

5

Rocíe todo con el Gallo Aceite de Oliva Gran Selección y el vino blanco, llevándolo a fuego lento por unos 20 minutos.

6

Al salir y antes de servir, rocíe con el Gallo Vinagre Balsámico de Módena y espolvoree con perejil picado.



#### Dicas do Chef

Los pescados pueden variar según el gusto o el presupuesto! Los productos Gallo que el chef sugiere para esta receta pueden ser reemplazados por otras variedades de Gallo de su elección. Pruebe y comparta sus combinaciones.

#### Produtos utilizados



#### Gran Selección

Aceite de Oliva Virgen Extra Premium



#### Balsámico de Módena

Vinagre Premium



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide