



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
- 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 (reserva 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 ⌚ Médio 🍴 Fácil

Risotto de espargos e camarão

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Tataki de atum com salada de abacate

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🍴 Médio

Risotto de açafreão com robalo e piso de ervas

🐟 Peixe ⌚ Médio 🍴 Fácil

Salmão com molho de laranja, puré de ervilha e espinafres

🐟 Peixe ⌚ Médio 🍴 Fácil

Arroz negro com camarões



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide