

# *Linguini con tomate asado, mozzarella y albahaca*

| *Categoria* | *Tempo de preparação* | *Dificuldade* | *Custo* | *Com quem?* | *Nº de pessoas* |
|---|---|---|---|---|---|
| Massas | Médio | Médio | Medio | Con la familia | 4 pessoas |

## *Ingredientes*

- 4 cucharas de Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Reserva
- 300g de tomates cherry
- 3 dientes de ajo picados
- 400g de pasta Linguini
- 4 rebanadas de pan rallado fresco
- Albahaca, al gusto
- 2 mozzarellas frescas
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto

## *Modo de preparación*

1. Precaliente el horno a 190ºC.
2. Coloque los tomates cherry en una bandeja apropiada para el horno.
3. Espolvoree los dos dientes de ajo y condimente con sal, pimienta, albahaca y riegue con Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Reserva.
4. Cocine la pasta según las instrucciones del embalaje.
5. Caliente el Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen en una sartén, agregue el restante de ajo, el pan rallado y la albahaca picada.
6. Deje cocinar hasta que el pan esté dorado, agregue la pasta cocida, el tomate cherry y deje cocinar durante 2 minutos.
7. Agregue mozzarella en rodajas y deje que se derrita ligeramente.
8. Termine el plato colocando algunas hojas de albahaca y un hilo de Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Reserva.

*Produtos utilizados*




*Reserva*

Aceite de Oliva Virgen Extra

*Mais receitas em*

*www.galloportugal.com*

*© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide*