



Linguine de cogumelos e bacon



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo com Aroma
de Trufa



1 colher de sopa de Gallo
Azeite Virgem Extra
Clássico

- 100g de bacon aos cubos
- 1 dente de alho picado
- 100g de cogumelos
- 150g de linguini
- Q.b. de queijo parmesão
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de Preparação

1

Numa frigideira salteie o bacon em Gallo Azeite Virgem Extra Clássico até ficar dourado.

2

Baixe o lume, adicione os dentes de alho e os cogumelos, misture e deixe cozinhar em lume brando por 5 minutos. Tempere com sal, pimenta e tomilho a gosto.

3

Enquanto isso, cozinhe o linguine conforme as instruções da embalagem.

4

Escorra a massa, adicione-a à frigideira dos cogumelos e envolva.

5

Sirva a massa empratada com lascas de queijo parmesão e finalize com Gallo com Aroma de Trufa.

Produtos utilizados



Trufa

Outros Produtos



Clássico

Azeite Virgem Extra

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