Pasta con espárragos y jamón crujiente

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Massas	Médio	Fácil	Seleccione	Seleccione	4 pessoas

Ingredientes

- Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Reserva
- 200g de jamón
- 400g de linguini
- Espárragos, al gusto
- 2 dientes de ajo
- 2 huevos
- 1 yema
- 50g de parmesano rallado
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto
- Albahaca, al gusto
- Pimienta rosa, al gusto

Modo de preparación

1. Precalentar el horno a 190ºC. Colocar las lonchas de jamón en una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado. Hornear hasta que estén doradas.
2. Pon un cazo con agua al fuego. Cuando esté hirviendo, añade la sal. Añade la pasta y cuécela según las instrucciones del paquete.
3. Cortar los espárragos en trozos, calentar un poco de Aceite de Oliva Reserva Gallo en una sartén, añadir el ajo y los espárragos. Cocinar durante unos 5 minutos.
4. Mientras tanto, en un bol, mezclar los huevos con la yema y el queso rallado. Sazonar con sal y pimienta.
5. Escurrir la pasta, reservar parte del agua de cocción, añadir la pasta a la sartén y a fuego lento añadir la mezcla de huevo y el agua de cocción.
6. Mezclar bien, añadir la albahaca picada y repartir en los platos.
7. Añadir el jamón y terminar con pimienta rosa en grano.

Produtos utilizados

Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide