



Linguini con tomate asado, mozzarella y albahaca



Categoría
Massas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Medio



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
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 190°C.

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