



Filetes com Ervas Aromáticas com Pasta Caprese



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

Para os Filetes:

- Filetes Forno com Ervas Aromáticas 1 emb.

Para a Pasta Caprese:

- Linguine 250 g
- Sal e pimenta preta q.b
- Tomate cereja 150 g
- Queijo mozzarella 1 unid.
- Folhas de manjeriço 10 unid.
- Azeite q.b

Preparação

Preparação dos Filetes:

1. **Confecionar** os **Filetes Forno com Ervas Aromáticas** no forno conforme as instruções da embalagem.

Preparação da Pasta Caprese:

2. **Cozer** o **linguine** em água com sal.

3. **Escorrer e saltear em azeite** por 2 min.

4. **Juntar ao linguine** o tomate cereja cortado em metades, o queijo mozzarella esfarelado e as folhas de manjeriço cortadas em juliana.

5. **Temperar** de sal e pimenta moída na hora e **envolver**.

6. **Servir quente** com os **Filetes Forno com Ervas Aromáticas**.

Produtos Associados



Filetes Forno com Ervas Aromáticas

400 g