



# Linguine Nero com Pérolas do Mar, Pesto e Tomate



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

## Ingredientes

- 1 emb. de Pérolas do Mar PESCANOVA
- 2 dentes de alho
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- 300 g de linguine nero
- 200 g de tomate cereja
- 4 c. de sopa de pesto de manjeriçã
- 3 c. de sopa cheias de pinhões
- 30 g de queijo parmesã
- Manjeriçã q.b.

## Preparação

1. Descongelar as Pérolas do Mar temperar com 1 dente de alho picado, sal e pimenta preta e saltear numa frigideira antiaderente untada com azeite por 3 a 4 min. de cada lado aprox.
2. Cozer o linguine em água com sal ao ponto al dente, escorrer bem.
3. Aquecer 4 c. de sopa de azeite com 1 dente de alho esmagado numa frigideira alta ou caçarola larga, retirar o alho e saltear o tomate cereja por 2 a 3 min., acrescentar o linguine, o molho pesto de manjeriçã e 1 fio de azeite e saltear por 3 a 4 min. para envolver sabores.
4. Tostar os pinhões numa frigideira antiaderente sem qualquer gordura.
5. Servir o linguine nero com tomate e pesto de manjeriçã com as Pérolas do Mar, salpicado com pinhões tostados, lascas de parmesã e folhas de manjeriçã cortadas em juliana. Finalizar com pimenta preta moída na hora.

## Produtos Associados



**Pérolas do Mar,  
Rodelas Limpas  
de Pota**

300 g