



Miolo de Gambão aioli com Linguini Nero e Tomate Cherry



Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Gambão 20/40 Pescanova
- Alho em pó q.b.
- Sal e pimenta q.b.
- 1 limão (sumo)
- Azeite q.b.
- 200 g de linguini nero
- 1 dente de alho
- 150 g de tomate cherry



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Tempere o Gambão com alho em pó a gosto, sal e pimenta e o sumo de limão. Deixe marinar cerca de 10 minutos.
2. Numa frigideira com um fio de azeite salteie o Gambão até ficar bem dourado. Reserve.
3. Coza a massa segundo as instruções da embalagem. Em seguida escorra, e volte a colocá-la na panela desta vez com um fio de azeite e o alho picado finamente.
4. Salteie a massa cerca de 5 minutos, mexendo sempre. Adicione o tomate cherry em quartos. Disponha a massa em quatro pratos iguais decorada com o Gambão salteado.

Produtos Associados



Miolo de Gambão 20/40

200 g