



Linguine Nero com Bacalhau e Espinafres à Malagueta



Ingredientes

- 1 embalagem de Bacalhau Desfiado PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 2 dentes de alho
- 2 malaguetas frescas
- 100 g de folhas de espinafres baby
- 250 g de linguine nero
- Sal q.b.
- Cebolinho q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Bacalhau Desfiado, passar por água fria corrente e escorrer muito bem.
2. Numa frigideira larga e alta, saltear em azeite por 1 min. o alho picado e as malaguetas cortadas em rodelas. Depois, juntar o Bacalhau Desfiado e saltear por mais 3 min.
3. Acrescentar as folhas de espinafres e saltear até amolecerem.
4. Numa panela à parte, cozer o linguine nero em água com sal.
5. Misturar o Bacalhau Desfiado, os espinafres e o linguine nero. Juntar um fio de azeite e servir de imediato. Salpicar com cebolinho picado.

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado**

400 g