



# Gambão ao Balsâmico com Fettuccini e com Espinafres



## Ingredientes

- 1 emb. de Gambão Argentino Gigante Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite e vinagre balsâmico q.b.
- 3 dentes de alho
- 2 folhas de louro
- 300 g de massa fettuccini
- 150 g de folhas de espinafres
- 4 c. de sopa de pinhões



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

## Preparação

1. Descongelar o gambão, temperar de sal e pimenta preta.
2. Numa frigideira larga e alta (ou num wok) amolecer em azeite 2 dentes de alho esmagados, acrescentar 3 c. de sopa de vinagre balsâmico e o louro e deixar ferver 1 min. Depois, juntar o gambão e saltear por 5 a 7 min., virando o gambão a meio do tempo.
3. Cozer a massa em água com sal e escorrer. Amolecer em azeite com 1 dente de alho picado os espinafres e juntar à massa escorrida. Tostar os pinhões numa frigideira antiaderente sem gordura.
4. Servir o gambão com o fettuccini com espinafres e os pinhões tostados, tudo salpicado com pimenta preta.

## Produtos Associados



**Gambão  
Argentino  
Gigante 14/22**

800 g