



# Linguine Nero com Lulinhas Salteadas à Malagueta



## Ingredientes

- 1 emb. de Lulinhas PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 3 dentes de alho
- Sal e pimenta preta q.b.
- 50 ml de vinho branco
- 1 malagueta fresca
- Salsa q.b.
- 250 g de linguine nero



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de  
15 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

## Preparação

1. Descongelar as Lulinhas, passar por água fria corrente e escorrer muito bem secando com papel absorvente.
2. Cobrir com azeite o fundo de uma frigideira antiaderente larga, acrescentar 2 dentes de alho picados e de imediato as Lulinhas, temperar de sal e pimenta preta e saltear em lume médio a alto por 1 min. Refrescar com o vinho branco e cozinhar por mais 3 a 4 min., cozinhando de todos os lados. Acrescentar a malagueta cortada em rodela e salsa picada grosseiramente, envolver e desligar.
3. Cozer a massa em água e sal no ponto al dente, escorrer bem e saltear em azeite com 1 dente de alho picado.
4. Juntar as Lulinhas salteadas à massa salpicar com salsa picada e servir de imediato.

## Produtos Associados



**Lulinhas**

500 g