

## Tagliatelle com Camarões

*DIFICULDADE:4*

*TEMPO DE PREPARO:5 minutos*

*TEMPO DE COZIMENTO:10-15 minutos*

### **INGREDIENTES:**

- 450g de tagliatelle
- 5 colheres de sopa de azeite de oliva Extra Virgem Filippo Berio
- 2 dentes de alho picados
- 2 pimentas vermelhas sem caroço e picada
- 6 colheres de sopa de vinho branco seco
- 250g camarões cozidos
- 3 colheres de sopa de salsinha picada

### **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

Cozinhe a massa em um panela grande e água fervente e sal por 10 minutos ou até que a massa fique “al dente”.

Durante o tempo de cozimento da massa, esquente 3 colheres de azeite em um frigideira larga e frite o alho e a pimenta por 2 minutos. Adicione o vinho branco e cozinhe por 2 minutos até reduzir a metade. Adicione os camarões e a salsinha na frigideira e cozinhe por mais 1 minuto. Tempere a gosto.

Drene a massa e adicione a mistura de camarões. Coloque o restante do azeite no topo e a salsa. Sirva.

**Prepare com: *Olio extra vergine di oliva Fruttato***

