



VESÚVIO

CHEF: RUBENS BELTRÃO

Ingredientes

200 gramas - Linguine nero
20 unidades - Camarões grandes descascados
03 unidades - Tomates Italianos sem pele
100 gramas - Manteiga culinária
150 ml. - Azeite de Oliva
20 unidades - Pimenta Biquinho
02 Colheres de sopa - Alho bem picadinho
01 pitada - Pimenta calabresa seca moída
01 colherinha de chá - Pimenta do reino
01 copo - Vinho branco seco
01 xícara - Salsinha picadinha
Sal a gosto

Preparo

Cozinhar o "Linguine" al dente e reservar. Colocar os camarões descascados para marinar ao vinho branco, pimenta do reino e sal. Picar os tomates sem pele em pedaços grandes e reservar. Partir as pimentas ao meio e reservar. Derreter a manteiga numa frigideira grande, acrescentar o azeite, o sal, o alho, uma pitada de calabresa, deixar fritar até o alho começar a dourar, acrescentar um pouco da salsa, os camarões e as pimentas. Assim que os camarões começarem a enrolar, jogar os tomates, saltear mais um pouco, acrescentar a massa, revirar para incorporar o molho servir quente.

Nota: A pimenta Biquinho é uma pimenta doce e muito aromática, causando impressão de forte.

Via Destra

Av. Contorno, 3588 - Santa Efigênia - BH/MG
31 3214.0934