



## TAGLIATELLE COM FRUTOS DO MAR E MOLHO LEVE DE CURRY

CHEF: WILSON GONZAGA

### Ingredientes

120 g de tagliatelle (massa fresca)  
8 camarões médios, limpos  
1 lula pequena, cortada em anéis  
1/2 tentáculo de polvo pequeno, cozido e cortado em pedaços  
4 mexilhões, cozidos  
2 colheres (de sopa) de azeite extra virgem  
50 ml de vinho branco seco  
1/2 xícara (de chá) de creme de leite fresco  
1 colher (de café) rasa de curry  
2 colheres (de sopa) de tomate italiano, sem as sementes e cortado em cubinhos  
salsinha picada  
sal e pimenta-do-reino

### Preparo

Tempere os frutos do mar com sal e pimenta-do-reino. Aqueça o azeite numa frigideira e refogue os camarões por um minuto. Acrescente a lula, o polvo e os mexilhões e refogue por mais um minuto. Acrescente o vinho branco e deixe evaporar. Misture o creme de leite fresco e o curry, finalizando o cozimento dos frutos do mar e tomando cuidado para não cozinhar demais. Ajuste o sal, finalize o molho com o tomate fresco e a salsinha picada e envolva na massa cozida al dente. Sirva num prato fundo, decorando com um ramo de salsinha.

Porção para 1 pessoa

**D'istinto Restaurante**  
31 3223.5327 | 31 9312.6276  
wilson@distintorestaurante.com.br  
www.distintorestaurante.com.br