



Pratos Principais Pizzas e Massas

## Tagliatelle com Camarões, Rúcula, Tomate Seco e Malaguetas

30 min.

Fácil

Moderado

4 doses

### Ingredientes

- 500 g de tagliatelle
- 300 g de miolo de camarão
- 3 0 tomates secos em óleo
- 4 0 dentes de alho picados
- 1 0 cebola em fatias
- 1 copo de vinho branco
- 1 embalagem de rúcula (pode substituir por espinafres bebés ou agriões)
- 0 coentros ou manjeriço q.b.
- 0 azeite q.b.
- 0 óleo do tomate seco q.b.
- 0 sal e pimenta q.b.
- 1 0 malagueta vermelha

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	606,4 kcal	30%*
<b>Proteínas</b>	36,8 g	74%*
<b>Lípidos</b>	6,5 g	9%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	97,6 g	38%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Tempere os camarões com sal e dois dentes de alho picados.
- 2 Cozinhe a massa conforme as instruções da embalagem. Enquanto isso, corte a malagueta ao meio e com a ajuda de uma colher de café, retire as suas sementes no sentido do comprimento. Corte em fatias finas e reserve.
- 3 Salteie os restantes dentes de alho numa frigideira num pouco de azeite durante cerca de 2 minutos.

- 4 Junte a cebola, a malagueta e em seguida o tomate seco em tiras finas.
- 5 Baixe o lume e envolva bem. Deixe cozinhar por cerca de 4 minutos.
- 6 Aumente o lume, junte os camarões, cozinhe por 2 minutos e refresque com o vinho branco e deixe tomar gosto.
- 7 Por fim junte a massa escorrida, envolva bem, adicione por último a rúcula, deixe que amoleça ligeiramente e rectifique os temperos com sal e pimenta e sirva de imediato. Dica Nestlé: Se quiser ter massa sempre pronta e no ponto de cozedura a seu gosto, cozinhe-a e guarde-a num saco de congelação juntamente com um pouco da água da cozedura. Vai ver que ao juntar a uma frigideira ela ficará como se tivesse sido acabada de cozinhar.