






SPAGHETTI AL NERO CON GAMBERI ALLA GRIGLIA

 25 min  4 porções  Dificuldade Baixa

Ingredientes

- 500g de spaghetti Nero di Sepia
- 2 dentes de alho
- 1kg de lagostin
- 1 limão siciliano
- Azeite
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto

1) Tempere o lagostim com sal, pimenta do reino e suco de limão. Reserve.

2) Agora pegue uma panela grande e coloque água. Quando a água ferver coloque o sal e o spaghetti. Deixe o spaghetti cozinhar “al dente”, prestando atenção a quantidade de minutos discriminada na embalagem da massa. Escorra a massa sem lavar.

3) Em uma frigideira, saltear o lagostim e reservar.

4) Na mesma frigideira coloque mais azeite e refogue o alho, entre com a massa, coloque sal e pimenta do reino.

5) Para servir coloque a massa e o lagostim por cima.