

Linguini com Queijo da Ilha

Massas —   15 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/linguini-com-queijo-da-ilha-cm



Ingredientes

3 dentes de alho
1 malagueta vermelha
8 fatias de bacon
1 molho de coentros
1,5 chávenas de queijo da ilha ralado
400g de linguini
Azeite q.b.
Sal q.b.

Confeção

1. Coloque água a ferver temperada com sal e coza a massa conforme as instruções da embalagem. Escorra e reserve.
2. Numa frigideira com um pouco de azeite adicione os alhos picados, a malagueta com ou sem sementes (conforme queira mais ou menos picante), o bacon cortado em tiras e metade dos coentros picados.
3. Junte a massa e envolva bem. Polvilhe com os restantes coentros e o queijo da ilha. Sirva de imediato.
4. **Sugestão:**
Este queijo pode ser utilizado em massas, pizzas, folhados e em sanduíches. Liga bem com frutos vermelhos, abóbora, frutos secos, grelos e rúcula.