

## MASSA DE GAMBAS PICANTES COM ALHO E TOMATE CHERRY

Prato de inspiração italiana, para apreciadores de massa e comida picante.

TEMPO DE PREPARAÇÃO:	TEMPO DE COZEDURA:	PESSOAS	DIFICULDADE
15 M	15 M	4 – 6 PAX	FÁCIL

### INGREDIENTES

60 ml de azeite virgem extra Monte das Presas  
3 dentes de alho  
1 pimenta piri-piri ou molho piri-piri  
300 g de gambas s/ casca  
300 g de tomate cherry cortados ao meio  
600 g de esparguete  
Pequeno molho de Salsa  
Sal q.b.



### PREPARAÇÃO

1.º	Deite numa panela 1500 ml de água, com sal e um fio de azeite, e coza a massa com as cabeças das gambas durante o tempo indicado na embalagem. Após cozida retire a cabeça das gambas, escorra e reserve.
2.º	Pique a pimenta e os alhos, e junte-os numa frigideira com o azeite e deixe refogar durante 3 minutos.
3.º	Após refogado estar concluído, junte as gambas e deixe ao lume durante 2 minutos, junte depois o tomate e deixe estar ao lume mais 2 minutos
4.º	Numa taça envolva a massa com o preparado das gambas e junte um pequeno molho de salsa picada a gosto.

### DICAS

Poderá juntar queijo ralado tipo *Parmigiano-Reggiano*.