



## Linguine com frutos do mar



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:40

Ingredientes

---

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Camarão médio (limpo)	1 e meia xícara (chá)	300 g
Lula em anéis	1 e meia xícara (chá)	270 g
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	4 colheres (chá)	20 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	2 pitadas	0,8 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (picada)	meia unidade pequena	50 g
Alho (picado)	3 dentes	9 g
Tomate (sem pele e sem sementes [concassé], picado)	3 unidades médias	450 g
Vinagre de vinho branco	1 colher (sopa)	15 ml
Água	meia xícara (chá)	100 ml
Farinha de trigo	1 colher (sopa)	10 g
Salsa (picada)	3 colheres (sopa)	15 g

## Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque o camarão, a lula, metade do Caldo SAZÓN® Profissional e a pimenta-do-reino, misture e deixe tomar gosto na geladeira por 5 minutos.
2. Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o camarão e a lula temperados, e refogue por 2 minutos, ou até que mudem de cor. Retire da panela e reserve.
3. Na mesma panela, junte a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, ou até dourar. Acrescente o tomate e refogue por 3 minutos, ou até que comece a desmanchar. Adicione o vinagre e o Caldo SAZÓN® Profissional restante, previamente dissolvido na água, e cozinhe por 5 minutos, ou até ferver.
4. Junte o vôngole e cozinhe, com a panela tampada, por 5 minutos, ou até que as conchas se abram. Acrescente a farinha de trigo, e cozinhe por 1 minuto, ou até engrossar. Adicione o macarrão, misture e refogue por mais 3 minutos, ou até envolver a massa totalmente. Retorne o

camarão e a lula, e misture bem.

**5.** Finalize com a salsa e retire do fogo. Sirva em seguida.