



Cotovelos com cobertura de tomatada e azeitonas



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



1dl de Gallo Azeite Virgem Extra Suave

- 300g de massa de cotovelos
- 100g de azeitonas fatiadas
- 125g de molho de tomate com oregãos (em frasco)
- 1l de caldo de legumes

Modo de preparação

1

Cozer a massa de cotovelos no caldo de legumes.

2

Retirar do lume e adicionar um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Suave.

3

Saltear no restante Gallo Azeite Virgem Extra Suave, as azeitonas fatiadas. Adicionar o tomate e quando ferver servir sobre a massa.

4

Servir polvilhado com pimenta moída.

Produtos utilizados



Suave

Azeite Virgem Extra

Veja também



Massas



Médio



Médio

Linguini com camarão e rúcula

 Massas  Médio  Fácil

Pizza de atum

 Massas  Médio  Fácil

Macarrão com atum, tomate e alcaparras

 Massas  Médio  Fácil

Massa com espargos e presunto crocante

 Massas  Rápido  Fácil

Massa com ricotta, limão, rúcula



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide