Cotovelos com cobertura de tomatada e azeitonas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Massas	Rápido	Fácil	Econômico	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 1dl de Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico
- 100g de Gallo Azeitonas Azeitonas Verdes Fatiadas
- 300g de macarrão cotovelo
- 125g de molho de tomate com oregãos (frasco)
- 1l de caldo de legumes

Modo de preparação

1. Cozinhar o macarrão cotovelo no caldo de legumes.
2. Retirar do fogo e adicionar um fio de Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico.
3. Saltear as Gallo Azeitonas Verdes Fatiadas fatiadas no restante Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico. Adicionar os tomates e ao ferver, servir sobre o macarrão.
4. Servir polvilhado com pimenta moída.

Produtos utilizados

Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Azeitonas Verdes Fatiadas

Azeitonas

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide