



Pasta con aceitunas, tomate y pan rallado con aceite y hierbas



Categoría
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Medio



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 150g de Gallo Aceitunas Verdes Con Hueso

 Al gusto: Gallo Aceite Virgen Extra Reserva

- 4 rebanadas de pan
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 200g de mezcla de tomate cherry
- 400g de espaguetis
- Flor de sal, al gusto
- Pimienta recién molida, al gusto
- Albahaca, al gusto

Modo de preparación

1

Corte el pan en cubos, colóquelo en un recipiente y condímelo con hierbas picadas, ajo en polvo y tres cucharadas de Gallo Aceite Virgen Extra Reserva, sal y pimienta.

2

Colóquelo en una bandeja para hornear y hornee durante unos 15 minutos en un horno precalentado a 200°C.

3

Sáquelo del horno, coloque el pan en un robot de cocina y trítúrelo hasta obtener una arena gruesa.

4

Caliente el aceite restante en una sartén.

5

Agregue las Gallo Aceitunas Verdes en mitades y enteras, el diente de ajo picado y el tomate cortado en mitades. Saltee durante unos 4 minutos.

6

Agregue los espaguetis cocidos, envuélvalos y condímelo con un poco de sal, pimienta y albahaca.

7

Sirva en platos con las migas de pan rallado.

Produtos utilizados



Verdes Con Hueso

Azeitunas



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide