



Salada morna de penne com anchovas



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico




Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 50ml de Azeite Gallo
Virgem Extra Seleção
Colheita das Lezírias

- 250g de massa penne
- 100g de anchovas em azeite
- 200ml de molho de tomate
- QB de pimenta rosa
- QB de tomilho limão

Modo de preparação

1

Cozer a massa penne em água temperada com o azeite das anchovas de conserva.

2

Escorrer e resevar.

3

Aquecer o molho de tomate levemente.

4

Colocar a massa penne num prato de massa, regar com o molho de tomate e dispor os filetes de anchova.

5

Decorar com pimenta rosa moída e tomilho limão.

6

Servir morna.

Produtos utilizados



Seleção Colheita das

Lezírias

Azeite Virgem Extra

Veja também

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Atum com abacate e ervas

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🟡 Médio

Risotto de açafreão com robalo e piso de ervas

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟢 Fácil

Salmão com molho de laranja, puré de ervilha e espinafres

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🟢 Fácil

Tagliatelle com camarões, rúcula, pimentos e curgete

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟢 Fácil

Arroz negro com camarões



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide