



Pasta Primavera



0 Tempo de preparação Rápido



`€. Custo Médio

Com quem? A sós

2+ Nº de pessoas 1 pessoa

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Grande Escolha



💖 Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Azeite

- 125g de massa fusili integral
- 40g de cenoura
- · 40g de curgete
- 40g de cogumelos
- · Q.b. sal
- · Q.b. pimenta

Modo de preparação

Coza a massa em água com um fio de azeite e sal. 1

Corte os legumes em pequenas tiras e tempere com sal e 2 pimenta a gosto.

Cozinhe os legumes em lume forte com Gallo Azeite Subtil, 3 para que não colem no fundo da frigideira.

Envolva os legumes com a massa e adicione o azeite virgem 4 extra para finalizar.

Para variar o sabor, a pasta também pode ser servida com 5 molho de espinafres. Para o fazer, aqueça 100ml de natas light até levantar fervura, adicione 100g de espinafres em folha e deixe ferver por 2 minutos. Triture tudo numa liquidificadora e adicione sal e pimenta a gosto.

Produtos utilizados



Grande Escolha Azeite Virgem Extra Premium



Azeite Azeite

Veja também





Mais receitas em www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide