

Coditos con cobertura de tomate y aceitunas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Massas	Rapido	Fácil	Económico	Con la familia	4 pessoas

Ingredientes

- 1dl de Gallo Aceite de Olivia Virgen Extra Suave
- 100g de Gallo Aceitunas Verdes Rodajas
- 300g de pasta de coditos
- 125g de salsa de tomate con orégano (tarro)
- 1l de caldo de verduras

Modo de preparação

1. Cocer la pasta de coditos en el caldo de verduras.
2. Retirar del fuego y añadir un chorrito de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Suave.
3. Saltear las Gallo Aceitunas Verdes Rodajas en el Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Suave restante. Agregue los tomates y, cuando esté hirviendo, sírvalos sobre la pasta.
4. Servir espolvoreado con pimienta molida.

Produtos utilizados



Suave

Aceite de Oliva Virgen Extra



Verdes Rodajas

Aceitunas

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide