



Cotovelos com cobertura de tomatada e azeitonas



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
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

Sem Conservantes

Veja também



Massas



Médio



Fácil

Raviolis Salteados com Cogumelos e Balsâmico

 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



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide