



## Salada morna de penne com anchovas



Categoria  
Saladas



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
"




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 ⌚ Demorado 🟡 Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Médio

*Lulas grelhadas com ervas e malaquetas*

---

🍝 Massas ⌚ Médio 🟡 Fácil

*Linguini com cavala*

---

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟡 Fácil

*Bruschetta de sardinha à portuguesa*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Fácil

*Atum com batatas e espargos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide