



## Cotovelos com cobertura de tomatada e azeitonas



Categoria  
Massas



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Económico



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes



1dl de Gallo Azeite Virgem  
Extra Suave

- 300g de massa de cotovelos
- 100g de azeitonas fatiadas
- 125g de molho de tomate com oregãos (em frasco)
- 1l de caldo de legumes

### Modo de preparação

1

Cozer a massa de cotovelos no caldo de legumes.

2

Retirar do lume e adicionar um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Suave.

3

Saltear no restante Gallo Azeite Virgem Extra Suave, as azeitonas fatiadas. Adicionar o tomate e quando ferver servir sobre a massa.

4

Servir polvilhado com pimenta moída.

### Produtos utilizados



Suave

Azeite Virgem Extra

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide