



Coditos con cobertura de tomate y aceitunas



Categoría
Massas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

1dl de Gallo Aceite de Oliva 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 preparación

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, sívalos 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