



# 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 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 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

*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