



Macarrão com molho de tomate, ervilhas e burrata



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 Q.b. de Gallo Azeite Bio Sabor Suave

- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 tomate aos pedaços
- 150g de ervilhas
- 350g de macarrão
- 2 burratas
- Q.b. de manjeriço
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Numa frigideira refogue a cebola e o alho num pouco de Gallo Azeite Bio Suave. Deixe cozinhar por 4 minutos.

2

Adicione o tomate aos pedaços, misture, tempere com flor de sal e pimenta a gosto e deixe apurar por 5 minutos.

3

Cozinhe o macarrão conforme as instruções da embalagem.

4

Adicione as ervilhas ao tomate, envolva e deixe cozinhar por 3 minutos.

5

Escorra a massa, envolva no molho de tomate.

6

Divida a massa pelos pratos e coloque por cima a burrata em pedaços.

7

Finalize com folhas de manjeriço, flor de sal, pimenta e um fio generoso de Gallo Azeite Bio Suave.

Produtos utilizados



Bio Sabor 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide