



Macarrão com atum, tomate e alcaparras



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

2 colheres de sopa de
Azeite Gallo Reserva

2 latas Gallo de Posta de
Atum em azeite Virgem
Extra

- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 300ml de tomate triturado
- 1 embalagem de macarrão
- Azeitonas verdes às rodelas
- Q.b. de salsa picada
- Q.b. de sal e pimenta
- Q.b. de queijo parmesão

Modo de preparação

1

Numa frigideira alta, refogue a cebola e o alho em azeite durante cerca de 3 minutos em lume brando.

2

Junte o tomate triturado, envolva e em seguida junte as alcaparras, as azeitonas e o atum, envolva.

3

Tempere com sal, pimenta e adicione a salsa picada. Deixe cozinhar por 5 minutos em lume brando.

4

Coza a massa conforme as instruções da embalagem num tacho com água temperada com sal.

5

Escorra a massa e envolva no molho de atum e tomate. Sirva com mais salsa picada, lascas de queijo parmesão e pimenta.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra



Posta de Atum em azeite
Virgem Extra
Conservas de peixe

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

Massa com espargos e presunto crocante

 Massas  Rápido  Fácil

Massa com ricotta, limão, rúcula



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide