



Pasta con salsa de tomate, guisantes y burrata



Categoría
Massas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Medio



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Reserva

- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 tomate cortado
- 150g de guisantes
- 350g de pasta
- 2 burratas
- Albahaca, al gusto
- Flor de sal, al gusto
- Pimienta, al gusto

Modo de preparación

1

En una sartén, rehogar la cebolla y el ajo en un poco de Aceite de Oliva Gallo Reserva. Cocer durante 4 minutos.

2

Añadir los tomates troceados, mezclar, salpimentar al gusto y dejar cocer a fuego lento durante 5 minutos.

3

Cocer la pasta según las instrucciones del paquete.

4

Añadir los guisantes a los tomates, mezclar y cocer durante 3 minutos.

5

Ecurrir la pasta y mezclarla con la salsa de tomate.

6

Repartir la pasta en los platos y colocar encima los trozos de burrata.

7

Terminar con hojas de albahaca, flor de sal, pimienta y un generoso chorrito de Aceite de Oliva Reserva Gallo.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide