



Pasta Primavera



Categoría
Massas



Tempo de preparação
Selecione



Dificuldade
Fácil



Custo
Medio



Com quem?
Por ti mesmo



Nº de pessoas
1 pessoa

Ingredientes



Gallo Aceite de Oliva
Virgen Extra Gran Selección



Gallo Subtil

- 125g de pasta fusilli integral
- 40g de zanahoria
- 40g de calabacines
- 40g de champiñones
- Cantidad necesaria de sal
- Cantidad necesaria de pimienta

Modo de preparación

1

Cocer la pasta en agua con un chorrito de Gallo aceite de oliva y sal.

2

Cortar las verduras en tiras pequeñas y sazonar con sal y pimienta a gusto.

3

Cocine las verduras a fuego alto con un poco de aceite de oliva para que no se peguen en el fondo de la sartén.

4

Mezclar las verduras con la pasta y añadir el aceite de oliva virgen extra para terminar.

5

Para variar el sabor, la pasta también se puede servir con salsa de espinacas. Para ello, calentar 100 ml de crema light hasta que hierva, añadir 100 g de hojas de espinacas y dejar hervir durante 2 minutos. Triturar todo en una licuadora y añadir sal y pimienta al gusto.

Produtos utilizados



Gran Selección

Aceite de Oliva Virgen Extra Premium



Subtil

Aceite de Oliva



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide