Macarrão com molho de tomate, ervilhas e burrata

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Massas	Médio	Fácil	Médio	Com a família	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 manjericão
- 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 manjericão, 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 · 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

Massas · Rápido · Fácil

Massa com ricotta, limão, rúcula

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide