Pasta con aceitunas, tomate y pan rallado con aceite y hierbas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Médio	Fácil	Medio	Con la familia	4 pessoas

Ingredientes

- 150g de Gallo Aceitunas Verdes Con Hueso
- Al gusto: Gallo Aceite Virgen Extra Reserva
- 4 rebanadas de pan
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 200g de mezcla de tomate cherry
- 400g de espaguetis
- Flor de sal, al gusto
- Pimienta recién molida, al gusto
- Albahaca, al gusto

Modo de preparación

1. Corte el pan en cubos, colóquelo en un recipiente y condimente con hierbas picadas, ajo en polvo y tres cucharadas de Gallo Aceite Virgen Extra Reserva, sal y pimienta.
2. Colóquelo en una bandeja para hornear y hornee durante unos 15 minutos en un horno precalentado a 200ºC.
3. Sáquelo del horno, coloque el pan en un robot de cocina y tritúrelo hasta obtener una arena gruesa.
4. Caliente el aceite restante en una sartén.
5. Agregue las Gallo Aceitunas Verdes en mitades y enteras, el diente de ajo picado y el tomate cortado en mitades. Saltee durante unos 4 minutos.
6. Agregue los espaguetis cocidos, envuélvalos y condimente con un poco de sal, pimienta y albahaca.
7. Sirva en platos con las migas de pan rallado.

Produtos utilizados

Verdes Con Hueso

Aceitunas

Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide