



Massinha de Gambão aos Coentros



Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Gambão PESCANOVA
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- Azeite q.b.
- 400 g de tomate maduro
- Sal q.b.
- 300 g de massa cotovelinhos
- Coentros q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Miolo de Gambão, passar por água fria corrente, escorrer e reservar.
2. Amolecer a cebola e o alho picados em azeite, depois juntar o tomate picado sem pele e cozinhar por 10 min., tapado. Adicionar 3 cháv. de água quente, temperar de sal, deixar ferver e juntar a massa. Mexer. Quando os cotovelinhos estiverem al dente, acrescentar o Miolo de Gambão, envolver e cozinhar em lume brando por 2 a 3 min.
3. No final da cozedura, salpicar com coentros picados a gosto e servir de imediato.

Produtos Associados



Miolo de Gambão 20/40

200 g