



Massinha de Miolo de Gambão aos Coentros



Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Gambão Pescanova
- 2 tomates maduros
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 300 g de massa cotovelinhos
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- Coentros q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele o Miolo de Gambão e reserve.
2. Amoleça a cebola e o alho picados em azeite, depois junte o tomate picado sem pele e cozinhe por 10 min., tapado. Adicione 3 cháv. de água quente, tempere de sal, deixe ferver, e junte a massa. Quando os cotovelinhos estiverem al dente, acrescente o Miolo de Gambão, envolva e cozinhe em lume brando por 2 a 3 min.
3. No final da cozedura, salpique com coentros picados a gosto e sirva de imediato.

Produtos Associados



**Miolo de
Gambão (20/40)**

Embalagem: **200 g**