



Penne com Amêijoas, Tomate e Espinafres



Ingredientes

- 1 embalagem de Amêijoas PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 150 g de cebola
- 1 dente de alho
- 300 g de tomate
- 300 g de Espinafres Congelados PESCANOVA
- Sal e pimenta preta q.b.
- 350 g de penne

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar as Amêijoas Pescanova, passar por água fria corrente e escorrer bem.
2. Amolecer em azeite a cebola e o alho picados, acrescentar o tomate picado (sem pele) e cozinhar por 5 min. Depois, juntar os Espinafres (descongelados e bem escorridos), temperar com sal e pimenta preta moída na hora e cozinhar por 10 min. 3. Por fim, adicionar as Amêijoas, mexer e cozinhar por 1 a 2 min. para envolver sabores.
4. Cozer o penne, escorrer e juntar às amêijoas com espinafres.
5. Servir quente.

Produtos Associados



**Amêijoas-
Vietnamitas
Inteiras 70/90**

Embalagem: **450 g**



Espinafres

Embalagem: **400 g**