

Macarrão Gravata com Palmito e Tomates-Cereja - Galo

Segs - 09/12/2024

Uma receita leve e saborosa, perfeita para nosso clima tropical. O Macarrão Galo Gravata combina de maneira harmoniosa o seu formato único com o tomate e o palmito, criando uma beleza autêntica e uma explosão de sabores.

Ingredientes

1/2 pacote de Macarrão Galo Sêmola tipo Gravata (500g)

2,5 litros de água

Sal a gosto

2 colheres (sopa) de manteiga

Fios de azeite

1 cebola picada

1 vidro de palmito em rodela

2 xícaras (chá) de tomates-cereja cortados ao meio

Pimenta-do-reino a gosto

Cebolinha picada a gosto

Modo de preparo

Em uma frigideira, aqueça a manteiga com o azeite e refogue a cebola. Acrescente os palmitos e os tomates, temperando com sal e pimenta a gosto.

Em uma panela, ferva a água com o sal. Cozinhe o Macarrão Galo Gravata até ficar al dente. Escorra e misture ao refogado.

Finalize com cebolinha picada e misture bem antes de servir.