



## Caldeirada de Chocos



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Chocos Limpos Pescanova
- 700 g de batatas
- 500 g de tomate maduro
- 400 g de cebolas
- 300 g de pimento verde
- 300 g de pimento vermelho
- 3 dentes de alho
- 1 ramo de salsa
- 0,5 dl de vinho branco
- Azeite, sal e pimenta q.b.

### Preparação

1. Descongelar os chocos, passar por água fria corrente e escorrer;
2. Num tacho largo com azeite a cobrir o fundo colocar em camadas alternadas, a cebola cortada às rodelas, o alho laminado, os pimentos, o tomate e as batatas também às rodelas e os chocos;
3. Acrescentar o vinho branco, um ramo de salsa e temperar com sal e pimenta a gosto;
4. Tapar e deixar estufar durante cerca de 30 minutos, em lume brando a médio, agitando o tacho de vez em quando para não pegar;
5. Servir quente com salsa picada.

## Produtos Associados



**Choco Limpo**

500 g