



Caldeirada de Mariscos



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. Preparado para Arroz de Marisco PESCANOVA
- 100 g cebola
- 600 g batatas
- 200 g de pimento verde
- 200 g de pimento vermelho
- 600 g de tomate maduro
- 3 dentes de alho
- 1 ramo de salsa
- 2 dl azeite
- 2 folhas de louro
- Sal, colorau e pimenta q.b.
- 1 c. sopa de polpa de tomate
- 1,5 dl de vinho branco

Preparação

1. Descongelar o Preparado para Arroz de Marisco, passar por água fria corrente e escorrer bem.
2. Lavar e cortar todos os legumes em rodelas e picar o alho. Picar grosseiramente a salsa.
3. No fundo de um tacho largo com metade do azeite, colocar um pouco de cebola e alho picado, depois as batatas, os pimentos, o tomate e o louro, dispor o Preparado para Arroz de Marisco, temperar com sal, colorau e pimenta, regar com a polpa de tomate, o vinho e o restante azeite e salpicar com a salsa picada..
4. Tapar o tacho e cozinhar por 25 a 30 min. (agitando o tacho de vez em quando para não pegar).
5. Servir de imediato!

Produtos Associados



**Preparado para
Arroz de
Marisco Sem
Glúten**

500 g