



Chocos com Creme de Cerveja em Ninho de Esparguete



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 30-
60 min



Nº de pessoas

5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 kg de Choco Limpo Pescanova
- 500 g de esparguete cozido
- 4 tomates maduros
- 4 c. de sopa de azeite
- 4 ovos
- 4 c. de sopa de leite
- 2 dl de natas
- 2 c. de sopa de farinha
- 2 dentes de alho
- 1 cerveja
- 1 cebola
- 1 dl de molho de tomate
- 1 raminho de salsa
- sal e pimenta q. b.
- margarina para untar
- farinha para polvilhar

Preparação

1. Coloque o Choco Limpo Pescanova dentro de um coador, passe por água e deixe-o escorrer. Ligue o forno a 180° C, barre uma forma com margarina e polvilhe-a com farinha;
2. Prepare o ninho: misture os ovos com o leite e a farinha, tempere com sal e mexa bem; junte o molho de tomate ao esparguete, misture e depois adicione o preparado dos ovos; coloque na forma e leve ao forno durante 30 minutos;
3. Descasque a cebola e os alhos, pique-os finamente e aloure-os no azeite;
4. Junte o choco, os tomates previamente limpos e picados e mexa. Adicione a cerveja e deixe cozinhar durante 15 minutos;
5. Junte as natas, tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar até obter um molho cremoso. Retire o ninho do forno e desenforme.
6. Disponha os chocos com o molho no centro do ninho e sirva polvilhado com a salsa picada.

Produtos Associados



Choco Limpo

500 g