Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Esparguete com Amêijoas à Italiana

Dificuldade
Fácil

Tempo
Menos de 15 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Amêijoa PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 1 Malagueta fresca
- 2 Dentes de alho
- 50 ml Vinho branco
- 250 g Esparguete
- Sal q.b.
- Salsa fresca q.b.

Preparação

1. Descongelar as Amêijoas Pescanova, passar por água fria corrente e escorrer bem.

2. Em azeite, estalar a malagueta fresca picada grosseiramente e os dentes de alho picados. Juntar as amêijoas, em temperatura alta, refrescar com o vinho branco e deixar ferver, reduzir para temperatura média e tapar por 2 min. Agitar o tacho a meio.

3. Por fim, juntar o esparguete previamente cozido em água com sal e salsa fresca picada em abundância.

Produtos Associados

Mexilhão Inteiro Cozido ao Vapor Refrigerado

800 g