



Linguine Nero com Marisco e Brócolos



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Preparado para Mariscada PESCANOVA
- 300 g de linguine nero
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- 250 g de cebola
- 1 dente de alho
- 300 g de tomate maduro
- 250 g de brócolos
- Salsa q.b.

Preparação

1. Descongelar o Preparado para Mariscada, passar por água fria corrente e escorrer bem.
2. Cozer o linguine em água abundante com sal.
3. Amolecer em azeite a cebola e o alho picados finamente. Depois, juntar o tomate bem picado (sem pele) e cozinhar por 4 a 5 min. A seguir acrescentar os brócolos em pequenos floretes e cozinhar, tapado, por 2 a 3 min. Por fim, adicionar o Preparado para Mariscada, envolver tudo, temperar de sal e pimenta preta moída na hora e cozinhar por 5 min. aprox.
4. Juntar o linguine escorrido ao Preparado para Mariscada, envolver, salpicar com salsa picada grosseiramente e servir quente.

Produtos Associados



**Preparado para
Mariscada Sem
Glúten**

500 g



**Preparado para
Arroz de
Marisco Sem
Glúten**

500 g