



Lombinhos á Brás



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 2 emb. de Lombinhos do Mar PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 2 cebolas grandes
- 2 dentes de alho
- 400 g de batata palha
- 6 ovos
- Sal e pimenta preta q.b.
- Salsa q.b.
- Azeitonas pretas q.b.

Preparação

1. Descongelar os Lombinhos do Mar e desfiar.
2. Alourar em azeite as cebolas cortadas em meias-luas finas e o alho picado.
3. Juntar a batata palha e envolver bem. Depois incorporar os Lombinhos do Mar desfiados, envolvendo.
4. Adicionar os ovos previamente batidos e temperados com sal e pimenta preta, envolvendo tudo em lume brando até ficar uma textura cremosa.
5. Servir de imediato com salsa fresca picada e azeitonas pretas.

Produtos Associados



**Lombrinhos do
Mar**
250 g