



# Massada de Marisco com Cogumelos e Espinafres



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

## Ingredientes

- 1 embalagem de Preparado para Arroz de Marisco PESCANOVA
- 150 g de massa macarronete
- Azeite q.b.
- 150 g de cogumelos
- 150 g de espinafres baby leaf
- 200 ml de natas
- Sal e pimenta preta (facultativo)
- Cebolinho q.b.

## Preparação

- . Descongelar o Preparado para Arroz de Marisco, passar por água fria corrente e reservar.
- . Cozer a massa, reservar a água da cozedura.
- . Num tacho aquecer com um ligeiro fio de azeite, juntar a saqueta com o molho que se encontra na embalagem de Preparado para Arroz de Marisco e mexer até aquecer.
- . Acrescentar os cogumelos laminados, os espinafres e cozinhar, tapado por 2 a 3 min. Acrescentar as natas e cozinhar por 1 min.
- . Por fim, adicionar a mistura de marisco, a massa previamente cozida, 50 ml da água de cozer a massa, mexer, retificar temperos se necessário, tapar e cozinhar por mais 7 a 8 min.
- . Servir quente, salpicar com cebolinho picado.

# Produtos Associados



**Preparado para  
Mariscada Sem  
Glúten**  
500 g