



## Sapateira Gratinada II



### Ingredientes

- 1 emb. de Sapateira Cozida Pescanova
- 1 ovo cozido
- 1c. de sopa de mostarda
- maionese
- coentros
- queijo ralado



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
240,6 Kcal	1,8 g	25,1 g	15,1 g

### Preparação

1. Abra a Sapateira Cozida Pescanova, reservando as pernas. Aproveite toda a carne da sapateira e desfaça-a para uma tigela.
2. Junte o ovo cozido picado, a mostarda e os coentros. Envolve tudo com a maionese e recheie a casca da sapateira.
3. Polvilhe com queijo ralado e leve ao forno a gratinar por 15 minutos.

## Produtos Associados



**Sapateira  
Cozida 600g UP**  
600 g  
600 g