



Sapateira no Forno



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Sapateira Cozida Pescanova
- 60 g de cebola picada
- 1 c. de sopa de manteiga
- 1 c. de café de açafão
- 1 c. de café de vinagre
- 1 pitada de canela
- 50 g de miolo de pão
- 1 c. de sopa de queijo parmesão ralado
- 50 g de presunto picado
- 10 azeitonas verdes
- 1 ovo
- 1 c. de sopa de pão ralado
- sementes de coentros q.b.
- leite q.b.
- sal, pimenta q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
265,9 Kcal	10 g	27 g	13,3 g

Preparação

1. Abra a Sapateira Cozida Pescanova, retire todas as partes comestíveis, incluindo a das patas e reserve a carcaça limpa.
2. Derreta a manteiga e refogue a Cebola Picada Pescanova. Junte o açafrão, o vinagre, a canela e as sementes de coentros. Deixe alourar e depois acrescenta o miolo da sapateira. Mexa um pouco e, a seguir, adicione o miolo de pão, embebido em leite e espremido, o queijo, o presunto, as azeitonas, descaroçadas e picadas, uma pitada de sal, o ovo batido e um pouco de manteiga.
3. Misture bem, para ligar, e deixe cozer. Retire do lume e recheie a casca da Sapateira com este preparado. Polvilhe com queijo e pão ralados e coloque nozes de manteiga por cima.
4. Leve ao forno quente a gratinar.

Produtos Associados



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