Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Açorda de delícias do mar

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Delícias do Mar Sem Glúten
- 250 g um pão tipo alentejano
- 5 dentes de alho
- Azeite
- 650 ml de caldo de marisco
- 1 piripiri
- 1 molho de coentros picados
- 1 gema de ovo

Preparação

1. Demolhe o pão sem côdea em água bem quente durante uns minutos, deixe escorrer e reserve.
2. Num tacho coloque os alhos partidos e o azeite a refogar.
3. Junte o pão escorrido. Tempere com o caldo de marisco e o piripiri, deixe no lume 10 minutos .
4. Depois adicione as delícias cortadas aos pedaços e leve ao lume.
5. Na hora de servir coloque a gema do ovo e os coentros picados.

Produtos Associados

Delícias com Forma de Lagosta

255 g

Delícias do Mar Sem Glúten

250 g