

## Açorda de Pescada









Tempo Menos de 15 min



Nº de pessoas 2 Pessoas

## **Ingredientes**

- 2 Lombos de Pescada do Cabo Pescanova
- alho picado q.b.
- 2 Ovos
- Fatias de pão alentejano
- Coentros
- Água
- Azeite
- Sal

## Preparação

- 1. Leve os lombos de pescada a cozer em abundante água com sal. Entretanto pique o alho e os coentros e coloque-os numa tigela grande e funda. Junte um pouco de sal e esmague tudo. Adicione o azeite.
- 2. Quando os lombos de pescada estiverem cozidos retire-os da água e escalfe os ovos. Junte a água da cozedura ao preparado da tigela e coloque dentro as fatias de pão.
- 3. Sirva com os ovos e os lombos de pescada.

## **Produtos Associados**



Lombos de Pescada do Cabo 360 g



Medalhões de Pescada do Cabo 400 g