



Caldeirada de Chocos (antigo)



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Chocos Limpos Pescanova
- 4 batatas médias
- 3 dentes de alho
- 1 pimento verde e 1 pimento encarnado
- 2 cebolas médias
- 2 tomates maduros
- 1 ramo de salsa
- piri-piri (opcional)
- 0,5 dl de vinho branco
- azeite, sal e pimenta q.b.

Preparação

1. Num tacho, com azeite a cobrir o fundo coloque, em camadas alternadas, a cebola às rodelas, o alho laminado, os pimentos às tiras, o tomate e as batatas também às rodelas, e os chocos.
2. Adicione o vinho branco, um ramo de salsa e tempere com sal, pimenta e piri-piri a gosto.
3. Deixe estufar durante cerca de 40 min., em lume brando.
4. Rectifique os temperos.

Produtos Associados



Choco Limpo

500 g