



Caprichos do Mar com One Pot Pasta ao Tomilho



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Caprichos do Mar 400g Pescanova
- 400 ml de água
- 200 g de massa macarrão ou outra
- 200 ml de natas (leite de coco, creme de soja...)
- 150 g de Ervilhas Pescanova
- 150 g de tomate cereja
- 100 g de cogumelos
- 1 cebola
- 1 c. de sopa de azeite
- Sal e pimenta preta q.b.
- Folhas de tomilho fresco q.b.

Preparação

1. Confeccionar os caprichos do mar na Air Fryer conforme as instruções da embalagem;
2. Descongelar as ervilhas, cortar o tomate cereja em metades, os cogumelos em quartos e picar a cebola;
3. Colocar os ingredientes todos numa panela (exceto os caprichos do mar), temperar com sal, pimenta preta moída e folhinhas de tomilho, envolver, tapar e cozinhar em lume brando a médio por 10 minutos aproximadamente a partir do momento em que começar a ferver;
4. Mexer de vez em quando, juntar um pouco de água quente e retificar temperos se necessário. Cozinhar mais 2 a 3 minutos para uma massa mais macia;
5. Servir os caprichos do mar com a one pot pasta, tudo salpicado com folhinhas de tomilho fresco.

Produtos Associados



**Caprichos do
Mar sem Glúten**

400 g



**Caprichos do
Mar sem Glúten**

1 kg