Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Cubos de Tamboril à Bulhão Pato

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	3 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Cubos de Tamboril Pescanova
- 60 g de alho picado
- 500 g de amêijoas
- 1 dl de azeite
- coentros
- sal q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
368,4 Kcal	**3,6** g	**26,9** g	**27,4** g

Preparação

1. Ponha as amêijoas em água e sal, lavando-as e escorrendo-as até perderem a areia. Descongele os Cubos de Tamboril, tempere-os com sal e leve-os a grelhar.

2. Ponha o azeite ao lume, deixando-o aquecer bem. Adicione-lhe o alho picado e, pouco depois, as amêijoas e os coentros picados. Misture bem, tape e deixe as amêijoas abrirem. Coloque os cubos de tamboril numa travessa e cubra-os com as amêijoas.

3. Sirva com batatas cozidas.

Produtos Associados

Cubos de Tamboril 300 g

300 g