



## Delícias do Mar com Ovos Escalfados



### Ingredientes

- 1 emb. de Delícias do Mar sem Glúten Refrigeradas Pescanova
- 75 g de cebola picada
- 2 c. de café de alho picado
- 1 emb. de Ervilhas Congeladas Pescanova
- Azeite e sal q.b.
- 2 tomates maduros grandes
- 120 g de bacon
- 1 c. de chá de açúcar amarelo
- Salsa q.b.
- 4 ovos



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Corte as Delícias do Mar sem Glúten Refrigeradas em pedaços com aproximadamente 1 cm.
2. Cubra o fundo de um tacho com azeite, amoleça a cebola e o alho picados, deite os tomates sem pele picados. Deixe cozinhar, tapado, por mais 15 min.
3. Junte o bacon cortado em tiras finas e cozinhe por 5 min., junte as ervilhas (previamente passadas por água fria corrente), o açúcar, um pouco de água quente, se necessário, tempere com sal, envolva e deixe cozinhar, tapado, por 6 a 7 min.
4. Junte a salsa picada e os pedaços de Delícias do Mar, envolvendo com cuidado, faça um buraquinho para cada ovo.
5. Escalfe os ovos e sirva.

## Produtos Associados



**Ervilhas**

1 kg



**Ervilhas**

400 g



**Delícias do Mar  
Sem Glúten**

250 g



**Delícias do Mar  
Sem Glúten**

450 g