



Esparguete de Mariscada em Alho e Azeite à Salsa



Ingredientes

1 emb. de Preparado para Mariscada sem Glúten
500 g Pescanova
2 dentes de alho
Azeite q.b.
50 ml de vinho branco
350 g de esparguete
Sal e pimenta preta q.b.
Salsa fresca q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar a Mariscada e reservar.
2. Numa frigideira antiaderente grande (ou num wok), amolecer o alho picado em azeite, juntar a Mariscada escorrida, reservando as delícias do mar, e saltear em lume médio/alto por 5 min. aprox. Depois, acrescentar o vinho e deixar ferver 1 a 2 min. em lume alto, mexendo.
3. Cozer o esparguete em água abundante com sal até ficar al dente, escorrer reservando a água da cozedura. Juntar o esparguete cozido e 1 cháv. de café da água da sua cozedura à Mariscada salteada, acrescentando também as delícias do mar. Envolver, temperar de sal e pimenta preta moída na hora, regar com um fio de azeite e saltear tudo junto por 1 a 2 min.
4. Servir quente, salpicado com salsa picada.

Produtos Associados



**Preparado para
Mariscada Sem
Glúten**
500 g