



Feijoada de Delícias do Mar



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Delícias do Mar Sem Glúten Pescanova
- 75 g de cebola picada
- 1 c. de café de alho picado
- Azeite q.b.
- 2 tomates médios maduros
- 1 linguiça
- 1 cenoura média
- 2 folhas de louro
- Sal q.b.
- 1 lata de feijão branco
- 1 malagueta (opcional)
- Salsa q.b.

Preparação

1. Descongele as Delícias do Mar sem Glúten e corte com aprox. 1 cm.
2. Amoleça a cebola e o alho em azeite, junte os tomates sem pele picados, depois a linguiça às rodelas, a cenoura às meias-luas e o louro, tempere com sal e deixe cozinhar por 15 min.
3. Junte o feijão, a malagueta às rodelas (se gostar), salsa picada a gosto, água quente se necessário, retifique o sal e cozinhe por 5 min.
4. Adicione os pedaços de Delícias do Mar, envolva delicadamente e sirva com arroz branco.

Produtos Associados



**Delícias do Mar
Sem Glúten**

250 g



**Lombinhos do
Mar**

250 g