Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Feijoada de marisco

Dificuldade
Média

Tempo
Entre 30-60 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Seafood Mix Pescanova
- 1 emb. de Delícias do Mar Sem Glúten Pescanova
- 1 lata feijão branco
- azeite
- 1 cebola e 2 dentes de alho
- 100 g cenouras
- 1 chouriço
- 1 lata tomate pelado
- vinho branco e água qb
- Sal e Piri-piri q.b.

Preparação

1. Colocar no copo do robot de cozinha a cebola, os dentes de alho, o azeite, o tomate e a cenoura e picar 5seg, vel 5.

2. Adicione o chouriço às rodelas. Marque 6 min, Varoma, vel 2.

3. De seguida, juntar a água, o vinho branco, o seafood, o sal e o piri-piri e programar 25min, 100ºC, Colher inversa, Vel1.

4. Adicionar o feijão branco e programar 5min, 100ºC, Colher inversa, Vel 1.

5. Colocar numa taça de servir e juntar as delícias do mar cortadas em pedaços.

6. Servir de imediato acompanhado com o arroz branco.

Produtos Associados

Choco Limpo

500 g

Delícias do Mar Sem Glúten

250 g

Miolo de Camarão 80/100

350 g